

Indicio Mourvèdre 2016

Viticultura

Cepas: 100% Mourvèdre

Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile

Año de plantación y densidad: Año 2013, 5.555 plantas por hectárea.

Rendimiento: 1680 kgs/há

Suelo: Suelo virgen con textura mayormente franco-arcillosa y zonas calcáreas.

Clima: En Diaguitas, Valle del Elqui, los veranos son cálidos, áridos y despejados y los inviernos son fríos y secos. Durante el transcurso del año, la temperatura generalmente fluctúa entre 7 °C y 25 °C. Se caracteriza por tener tardes ventosas y cerca de 300 días despejados al año.

El fenómeno del viento terral (viento cálido) ayuda a mantener las temperaturas sobre cero durante las mañanas de la primavera temprana, previniendo así heladas en floración.

Detalles de la cosecha: La temporada 2015-16 no fue una temporada fácil en términos de volumen pero afortunadamente la calidad no se vio afectada. En general fue un año relativamente seco y con una helada en primavera que disminuyó bastante los rendimientos pero los brotes que sobrevivieron tuvieron una lenta maduración lo que favoreció una gran calidad organoléptica.

Fecha de cosecha: 15 de marzo

Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Vinificado de manera artesanal en mini cubas de acero inoxidable que tuvieron dos sutiles remontajes diarios. Una vez terminada su fermentación alcohólica, se trasegó un porcentaje a barricas de roble francés para terminar su fermentación maloláctica y posterior guarda.

Guarda: 25% en barricas de roble francés usadas. 75% en acero inoxidable.

Producción: 600 botellas. (30 cajas)

Potencial de guarda: Disfrutar ahora o esperar hasta 2 años.

Notas de cata: Rojo profundo con tintes violáceos, en nariz presenta notas de ciruela, clavo de olor y regaliz. En boca destaca una gran estructura, con taninos redondos y toques de cacao y guinda madura.

Análisis

Alcohol: 12,7%

Azúcar residual: 1.9 g/l

Acidez total: 3.2 g/l (expresado en ácido tartárico)

PH: 3.65



PRIMAVENTO
ORGANIC VINEYARDS