

SAMAK

MALBEC 2017



Viticultura

Cepas: 95% Malbec, 3% Carignan, 2% Petit Verdot

Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile

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

Rendimiento: 785 kg/ha

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 noches despejadas. 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 2016-17 fue una de las más tempranas de las que se tenga memoria en Elqui. Fue un verano muy seco y caluroso que ayudó a desarrollar una agradable estructura tánica. Se registraron 32 mm de precipitaciones, muy por debajo de los 100 mm anuales promedio.

Fecha de cosecha: 1 de febrero

Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Vinificado de manera artesanal en bins abiertos, meticulosamente monitoreados para luego tener una maceración postfermentativa de 20 días que busca obtener el singular potencial de Elqui.

Guarda: 100% en barricas de roble francés, 40% de primer uso

Producción: 596 botellas. (49 cajas)

Potencial de guarda: Disfrutar ahora o esperar hasta 5 años.

Notas de cata: Un intenso y exuberante Malbec que presenta aromas a frutas rojas, violetas y notas minerales.

En boca es un vino redondo de gran jugosidad, con taninos finos y elegantes.

Análisis

Alcohol: 14.8%

Azúcar residual: 1.9 g/l

Acidez total: 4 g/l (expresado en ácido tartárico)

PH: 3.51



PRIMAVENTO
ORGANIC VINEYARDS