

# SAMAK

## MOURVÈDRE 2017



### Viticultura

**Cepas:** 86% Mourvèdre, 5% Carménère, 5% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot, 2% Carignan

**Denominación de origen:** Valle de Elqui, Chile

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

**Rendimiento:** 1502 kg/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 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. Se registraron 32 mm de precipitaciones, muy por debajo de los 100 mm anuales promedio.

**Fecha de cosecha:** 23 de febrero

**Tipo de cosecha:** Manual

### Vinificación

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

**Guarda:** 100% en barricas de roble francés, 33% de primer uso.

**Producción:** 864 botellas. (72 cajas)

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

**Notas de cata:** Un intenso y complejo Mourvèdre que presenta aromas a frutos negros, cassis, pólvora y especias.

En el paladar es un vino completo, con taninos presentes y un final persistente.

### Análisis

**Alcohol:** 13.7%

**Azúcar residual:** 1.7 g/l

**Acidez total:** 3.69 g/l (expresado en ácido tartárico)

**PH:** 3.76



PRIMAVENTO  
ORGANIC VINEYARDS