

SAMAK

CARMÉNÈRE 2017



Viticultura

Cepas: 90% Carménère, 4% Petit Verdot, 3% Carignan 3% Cabernet Sauvignon

Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile

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

Rendimiento: 1.380 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 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: 8 de febrero

Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Vinificado de manera artesanal en bins abiertos, meticulosamente monitoreados para luego tener una maceración postfermentativa de 15 días que busca obtener el singular potencial del Valle de Elqui.

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

Producción: 871 botellas. (72 cajas)

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

Notas de cata: Amable y redondo Carménère de color rojo púrpura que presenta intensos aromas a frutos negros como moras, ciruelas, notas a tierra húmeda y hierbas. En el paladar es un vino fresco, de taninos suaves y con un final placentero.

Análisis

Alcohol: 13,2%

Azúcar residual: 1.1 g/l

Acidez total: 3.52 g/l (expresado en ácido tartárico)

PH: 3.53



PRIMAVENTO
ORGANIC VINEYARDS