

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