SAMAK
SAUVIGNON BLANC 2023

Viticultura

Cepas: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile
Año de plantación y densidad: 2013, 5.555 plantas por hectárea
Rendimiento: 4700 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: Un año caracterizado por precipitaciones mayores a los últimos años, sumado a una primavera más cálida de lo normal permitieron una madurez fenólica completa y algo más temprana de lo habitual. Esto se tradujo en vinos con notas aromáticas muy interesantes y con buen volumen en boca.
Fecha de cosecha: 20 de febrero
Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Este Sauvignon blanc proviene de una ladera calcárea con exposición sur-oriente que ayuda a preservar el frescor y la fruta. Se microvinifica en huevo flextank luego de una decantación natural y se embotella posterior a una crianza de 5 meses con sus lías finas que aportan el volumen y equilibrio en boca.
Guarda: 5 meses en acero inoxidable con regulares battonage.
Producción: 572 botellas.
Potencial de guarda: Disfrutar ahora o esperar hasta 4 años.
Notas de cata: De un amarillo pajizo, este Sauvignon Blanc se caracteriza por sus notas de damasco, lichi, guayaba y piña. En boca presenta una acidez refrescante y equilibrada, junto a un volumen que le permitirá ser un excelente maridaje de cocina de mar, pastas y quesos frescos.

Análisis

Alcohol: 12.7%
Azúcar residual: 1.85 g/l
Acidez total: 4.16 g/l (expresado en ácido sulfúrico)
PH: 3.14

PRIMAVENTO
VALLE DEL ELQUI - CHILE