

SAMAK

SYRAH 2021

Viticultura

Cepas: 100% Syrah

Denominación de origen: Valle de Elqui, Chile

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

Rendimiento: 4000 kg/ha

Suelo: Suelo virgen con textura mayormente franco-arcillosa y una gran veta calcárea que atraviesa el cuartel del que proviene este Syrah.

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 2020-2021 tuvo apenas 50 mm de precipitaciones y se caracterizó por tener temperaturas notoriamente más bajas de lo habitual, tanto en primavera como en verano. Esto significó que en general las uvas pudiesen mantener su acidez natural por mayor tiempo resultando en vinos más frescos y vibrantes.

Fecha de cosecha: 17 de febrero

Tipo de cosecha: Manual

Vinificación

Proceso: Vinificado de manera artesanal en huevos flexitank, que permiten un sutil autoremontaje a través de la forma ovoide. Posteriormente tuvo una maceración postfermentativa de 8 días para prolongar el volumen en boca y la intensidad aromática.

Guarda: 20 meses en barricas de roble francés usadas y huevo flexitank.

Producción: 1.117 botellas

Potencial de guarda: Disfrutar ahora o esperar hasta 10 años.

Notas de cata: De color violeta profundo, este Syrah tiene notas de fruta roja fresca como cerezas y matices minerales. En boca es jugoso, con una estructura presente y taninos de gran textura y complejidad.

Análisis

Alcohol: 13.4%

Azúcar residual: 1.68 gr/l

Acidez total: 5.17 gr/l (expresado en ácido sulfúrico)

PH: 3.6



PRIMAVENTO

VALLE DE ELQUI - CHILE