

# CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**SAFRA:**

2016

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:**

Maipo Andes

**COMPOSIÇÃO:**

69% Cabernet Sauvignon,

11% Syrah,

10% Petit Verdot,

8% Carmenere,

2% Malbec

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA**

14% v/v

**PH:**

3,52

**ACIDEZ TOTAL:**

5,5 g/l

**AÇÚCAR RESIDUAL:**

2,0 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

A temporada esteve caracterizada por um inverno frio e seco, seguida de uma primavera fria que atrasou a brotação e em seguida o amadurecimento da uva, o verão se apresentou quente com um aumento da temperatura média de 2 graus em relação à temporada anterior. As precipitações se concentraram principalmente durante primavera e outono, cabe mencionar as chuvas do mês de abril, onde se registrou 30% das precipitações anuais. Afortunadamente a colheita já havia terminado antes do dia 13 de abril, por essa razão, essa grande precipitação não alterou as condições sanitárias da vindimia de 2016.

**ALTITUDE VINHEDO:** 770 m.s.n.m.

**SOLO:** Origem Coluvial, Franco argiloso

**CLIMA:** Mediterrâneo subúmido, com grande influência da Cordilheira dos Andes.

**VARIAÇÃO TÉRMICA:** Entre 18 °C e 22°C

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaldeira

**PODA:** Guyot doble

**RENDIMIENTO:** 6.800 kg/ha

**MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C):** 5 dias

**FERMENTAÇÃO:** 7 dias

**MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO:** 8 dias

**GUARDA:** 12 meses em barris de carvalho francês

**ENGARRAFADO:** Abril de 2017

**GUARDA EM GARRAFA:** Mínimo de 6 meses, antes de ser liberado ao mercado.