

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2007

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

63% Cabernet Sauvignon,

37% Carmenere,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,8% v/v

PH:

3,74

ACIDEZ TOTAL:

4,9 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

3.0 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon e Carmenere. As uvas foram colhidas à mão em (20 de Abril) e transportadas em caixotes de aproximadamente 13 kg.

ALTITUDE VINHEDO: 740 m.s.n.m.

SOLO: Franco argiloso

CLIMA: Mediterrâneo sub-úmido, com grande influência da Cordilheira dos Andes.

VARIAÇÃO TÉRMICA: sobre 18°C

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 4.470 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 13 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 12 dias

GUARDA: 10 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Maio de 2008

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