

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



SAFRA:

2008

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

60% Cabernet Sauvignon,

40% Carmenere,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,53

ACIDEZ TOTAL:

5,66 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon e Carmenere. As uvas foram colhidas à mão em (22 de Abril) e transportadas em caixotes de aproximadamente 13 kg. Em seguida se realizou seleção dos cachos, desengaçado e um suave prensado.

ALTITUDE VINHEDO: 770 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: 4.056 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 11 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 12 dias

GUARDA: 13 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Novembro de 2008

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