

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



SAFRA:

2009

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

56% Cabernet Sauvignon,

42% Carmenere,

1% Cabernet Franc

y 1% Petit Verdot.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,52

ACIDEZ TOTAL:

5,36 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,75 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon e Carmenere. As uvas foram colhidas à mão em (30 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: 5.045 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 14 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 16 dias

GUARDA: 14 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Julio de 2010

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