

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2010

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

61% Cabernet Sauvignon,

21% Carmenere,

14% Cabernet Franc

4% Syrah

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,67

ACIDEZ TOTAL:

5,63 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,3 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc e Syrah . As uvas foram colhidas à mão em (05 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: 6,200 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 4 dias

FERMENTAÇÃO: 9 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 13 dias

GUARDA: 12 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Junho de 2012

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