

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2011

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

59% Cabernet Sauvignon,

20% Carmenere,

10% Cabernet Franc

9% Syrah, 2% Petit Verdot

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,4

ACIDEZ TOTAL:

4,9 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

1,9 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot. 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: 4,800 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 12 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 14 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.