

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



SAFRA:

2012

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

48% Carmenere

38% Cabernet Sauvignon,

6% Cabernet Franc

4% Syrah, 4% Malbec

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,63

ACIDEZ TOTAL:

5,51 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,6 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado principalmente com Cabernet Sauvignon e Carmenere e contém uma pequena quantidade de Cabernet Franc, Syrah y Malbec, com a finalidade de proporcionar uma maior complexidade. As uvas foram colhidas 15 de março e transportadas em caixotes de 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: 6.520 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 4 dias

FERMENTAÇÃO: 10 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 12 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.