

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



SAFRA:

2013

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

50% Cabernet Sauvignon,

29% Carmenere, 11% Syrah,

5% Cabernet Franc,

5% Petit Verdot

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,52

ACIDEZ TOTAL:

5,73 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

A temporada esteve caracterizada por uma primavera fria e seca, com chuvas tardias, inclusive no mês de Dezembro, o qual foi o mais chuvoso dos últimos 60 anos. As temperaturas médias máximas foram levemente mais baixas, de 28° no mês de fevereiro. O vinho foi elaborado principalmente com Cabernet Sauvignon e Carmenere, que foram colhidas a partir de 5 de abril e 10 de maio respectivamente. Os cachos e grãos foram selecionados e incubados por sistema gravitacional

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): 4 dias

FERMENTAÇÃO: 9 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 14 dias

GUARDA: 12 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Maio de 2014

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