

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2014

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

45% Cabernet Sauvignon,

34% Carmenere,

10% Cabernet Franc,

6% Syrah, 5% Malbec

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14% v/v

PH:

3,65

ACIDEZ TOTAL:

5,2 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

1,5 g/l

NOTAS DE VENDIMIA

A estação foi caracterizada por uma primavera fria, mas com temperaturas médias ligeiramente superiores à temporada anterior. A precipitação foi 30% menor em relação à safra 2012 - 2013 e foi apresentada antecipadamente, registrando 50% do total anual apenas no mês de maio, para então ir para um inverno de chuvas baixas e temperaturas moderadas, finalmente o verão foi fresco e muito semelhante ao ano anterior. 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: 5.800 kg/ha.

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 7 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 12 dias

GUARDA: 12 meses, barris de carvalho Francês.

ENGARRAFADO: Junho de 2015

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