

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2007

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

97% Cabernet Sauvignon,

3% Cramenere,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,47

ACIDEZ TOTAL:

5,51 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

NOTA DE VENDIMIA

O vinho foi com uvas de Cabernet Sauvignon e Carmenere. Estas foram colhidas à mão (4 de Abril) e transportadas em caixotes com uns 13 kg. Se procedeu seleccionar os cachos, desengace e de um suave prensado.

ALTITUDE VINHEDO: 850 m.s.n.m.

SOLO: Origem Aluvial, 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: 5.100 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 4 dias

FERMENTAÇÃO: 14 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 16 dias

GUARDA: 20 meses em barris de carvalho francês novos.

ENGARRAFADO: Março de 2008

GUARDA EM GARRAFA: Mínimo de 2 anos, antes de ser liberado ao mercado.