

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2008

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

95% Cabernet Sauvignon,

5% Cramenere,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,43

ACIDEZ TOTAL:

6,45 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

2,21 g/l

NOTA DE VENDIMIA

O vinho foi com uvas de Cabernet Sauvignon e Carmenere. Estas foram colhidas à mão (14 de Abril) e transportadas em caixotes com uns 13 kg. Se procedeu seleccionar os cachos, desengace e de um suave prensado.

ALTITUDE VINHEDO: 777 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: 3.640 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 12 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 16 dias

GUARDA: 19 meses em barris de carvalho francês novos.

ENGARRAFADO: Fevereiro de 2010

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