

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2010

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

83% Cabernet Sauvignon,

17% Petit Verdot,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,7

ACIDEZ TOTAL:

5,6 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

2,53 g/l

NOTA DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado principalmente com Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. As uvas foram colhidas em 26 Abril à mão e transportadas em caixotes de aproximadamente de 13 kg. Se realizou seleção de cachos, desgranado e 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: 4.800 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 9 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 23 dias

GUARDA: 18 meses em barris de carvalho francês novos.

ENGARRAFADO: Junho 2012

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