

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2011

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

78% Cabernet Sauvignon,

22% Petit Verdot,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,9

ACIDEZ TOTAL:

5,66 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Ano frio e seco, houve um decréscimo de 30% na precipitação, a primavera foi fria, o que atrasou os estágios fenológicos, o verão com temperaturas máximas médias menores que a safra de 2010, o que permitiu uma safra posterior. As uvas Cabernet Sauvignon e Petit Verdot foram colhidas manualmente a partir do dia 15 de abril. Os cachos e grãos foram selecionados e levados aos tanques de aço de maneira gravitacional.

ALTITUDE VINHEDO: 820 m.s.n.m.

SOLO: Origem Aluvial, Franco argiloso

CLIMA: Mediterrâneo sub-úmido, com grande influência da Cordilheira dos Andes.

VARIAÇÃO TÉRMICA: Entre 18°C

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 4.340 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 13 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 19 dias

GUARDA: 17 meses em barris de carvalho francês novos.

ENGARRAFADO: Fevereiro 2013

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