

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2012

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

93% Cabernet Sauvignon,

7% Petit Verdot,

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,5

ACIDEZ TOTAL:

5,6 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL

2,4 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Ano caracterizado por sua primavera quente e chuvas normais de acordo à média histórica e 20% superiores em relação à temporada anterior. O verão se apresentou com temperaturas elevadas o que se traduziu em uma colheita mais antecipada e muito parecida as colheitas de 2008 e 2009. As uvas Cabernet Sauvignon e Petit Verdot foram colhidas à mão a partir de 16 de Março. Os cachos e uvas foram selecionados e levados a cuba de forma 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: Espaldeira

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 5.700 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 14 dias

FERMENTAÇÃO: 9 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 15 dias

GUARDA: 18 meses em barris de carvalho francês novos.

ENGARRAFADO: Fevereiro 2014

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