

# EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2013

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:**

Maipo Andes

**COMPOSIÇÃO:**

87% Cabernet Sauvignon,

9% Petit Verdot,

4% Cabernet Franc

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:**

15% v/v

**PH:**

3,44

**ACIDEZ TOTAL:**

5,0 g/l

**AÇÚCAR RESIDUAL**

2,7 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Temporada caracterizada por uma primavera fria e precipitações normais de acordo à média histórica e 20% superiores em relação à temporada anterior. O verão se apresentou com temperaturas moderadas para os meses de dezembro e janeiro, para logo passar a temperaturas aproximadas de 3°C inferiores à temporada anterior para os meses de Março e Abril. Esta colheita fresca, com uvas de amadurecimento lento e boa acidez permitiram elaborar vinhos equilibrados e elegantes. As uvas foram colhidas à mão a partir de 10 de Abril. Os cachos e frutos 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 e 22°C

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaladeira

**PODA:** Guyot doble

**RENDIMIENTO:** 5.200 kg/ha

**MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C):** 4 dias

**FERMENTAÇÃO:** 7 dias

**MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO:** 14 dias

**GUARDA:** 20 meses em barris de carvalho francês novos.

**ENGARRAFADO:** Maio de 2015

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