

KIÑE

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**SAFRA:**

2015

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:**

Maipo Andes

**COMPOSIÇÃO:**

100% Verdejo

**CONTEÚDO ALCOÓLICO:**

14% v/v

**PH:**

3,2

**ACIDEZ TOTAL:**

5,3 g/l

**AÇÚCAR RESIDUAL:**

3,19 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Um vinho da casta Verdejo, originária de rueda, Espanha, primeira experiencia chilena com a casta e possivelmente o primeiro verdejo da América do sul. Em sua elaboração se tratou de manter toso seu potencial, primeiro com um manuseio controlado do vinhedo e seu rendimento para finalmente realizar uma colheita manual, o que nos permitiu levar à bodega uvas de grande qualidade. Na bodega, a elaboração se realizou com uma mínima intervenção, se realizou uma maceração por 6 horas, para posteriormente prensar os grãos suavemente. O mosto fermentado em barricas com leveduras nativas alcançou respeitar o caráter e a tipicidade da variedade que, acompanhado ao trabalho de batonaje entregaram um vinho de grande volume e personalidade.

**ALTITUDE VINHEDO:** 790 m.s.n.m.

**SOLO:** Origen Aluvial - Franco Arenoso

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

**OSCILAÇÃO TÉRMICA:** Entre 18° - 22°Celsius.

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaldeira de alta densidade

**PODA:** Guyot Doble

**RENDIMENTO:** 6.000 kg/ha

**MACERAÇÃO EM FRIO (8°C):** 6 horas

**FERMENTAÇÃO:** 20 dias

**BATONAGE:** 6 meses

**GUARDA:** 7 meses em barris de carvalho francês