

KIÑE

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



SAFRA:

2016

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

100% Verdejo

CONTEÚDO ALCOÓLICO:

14% v/v

PH:

3,2

ACIDEZ TOTAL:

6,3 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,3 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: 5.500 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8°C): 6 horas

FERMENTAÇÃO: 24 dias

BATONAGE: 6 meses

GUARDA: 8 meses em barris de carvalho francês