

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2006

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

69% Cabernet Sauvignon,

31% Carmenere.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15,4% v/v

PH:

3,59

ACIDEZ TOTAL:

5,27 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,25 g/l

NOTA DE VENDIMIA

As uvas foram colhidas à mão a partir de 24 de abril. Na bodega se realizou uma seleção dos cachos e posteriormente dos frutos para garantir um amadurecimento homogêneo.

ALTITUDE VINHEDO: 780 m.s.n.m.

SOLO: Origem Aluvial, textura Franco argiloso/arenoso

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

VARIAÇÃO TÉRMICA: Sobre 18°C

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira

PODA: Guyot doble

RENDIMENTO: 5.400 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 16 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 15 dias

GUARDA: 14 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Outubro de 2007

GUARDA EM GARRAFA: Mínimo de 1 ano, antes de ser liberado ao mercado.