

# MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2007

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:**

Maipo Andes

**COMPOSIÇÃO:**

80% Cabernet Sauvignon,

20% Carmenere.

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:**

15,0% v/v

**PH:**

3,56

**ACIDEZ TOTAL:**

5,28 g/l

**AÇÚCAR RESIDUAL:**

2,7 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

As uvas foram colhidas à mão a partir de 18 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:** 3.820 kg/ha

**MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C):** 4 dias

**FERMENTAÇÃO:** 14 dias

**MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO:** 17 dias

**GUARDA:** 14 meses, barris de carvalho francês

**ENGARRAFADO:** Janeiro de 2009

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