

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2008

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

65% Cabernet Sauvignon,

35% Carmenere.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,42

ACIDEZ TOTAL:

5,95 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,5 g/l

NOTA DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon e Carmenere. Estas foram colidas à mão em (22 de Abril) e transportadas em caixotes de uns 13 kg. Se procedeu seleccionar os cachos, desengaçado e um suave prensados.

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: Espaladeira

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 3.470 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 10 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 14 dias

GUARDA: 16 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Fevereiro de 2010

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