

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2009

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

74% Cabernet Sauvignon,
13% Carmenere, 8% Petit Verdot,
5% Cabernet Franc

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,6

ACIDEZ TOTAL:

5,8 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,7 g/l

NOTA DE VENDIMIA

O vinho foi produzido com uvas de Cabernet Sauvignon, Carmenere, Petit Verdot e Cabernet Franc. As uvas foram colhidas a mão em 16 de abril e transportadas em caixotes de uns 13kg.

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: 5.640 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 8 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 21 dias

GUARDA: 15 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Janeiro de 2011

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