

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2010

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

78% Cabernet Sauvignon,
20% Carmenere, 2% Petit Verdot.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,6

ACIDEZ TOTAL:

5,8 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,7 g/l

NOTA DE VENDIMIA

O vinho foi elaborado com uvas de Cabernet Sauvignon colhidas 07 de abril, Carmenere, colhidas 13 de maio e uvas de Petit Verdot. Estas foram colhidas à mão e transportadas em caixotes com uns 13 kg. Se procedeu seleccionar os cachos, desengaçado e um suave prensado .

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: 5.280 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 11 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 16 dias

GUARDA: 15 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Março de 2012

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