

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2011

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

78% Cabernet Sauvignon,

20% Petit Verdot,

13% Carmenere,

4% Cabernet Franc

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,8% v/v

PH:

3,75

ACIDEZ TOTAL:

5,4 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

1,7 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Ano frio e seco, se registra uma diminuição de 30% nas chuvas, a primavera foi fria o que atrasou os estados fenológicos, verão com temperaturas médias máximas inferiores à temporada de 2010, que permitiu uma colheita um pouco mais tarde. As uvas de Cabernet Sauvignon e Petit Verdot foram colhidas à mão a partir de 8 e 14 de abril respectivamente. Os cachos e grãos foram selecionados e levados aos tanques de aço de maneira gravitacional.

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: 5.880 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 11 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 16 dias

GUARDA: 15 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Janeiro de 2013

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