

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2012

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

73% Cabernet Sauvignon,
12% Petit Verdot, 7% Syrah
5% Carmenere,
3% Cabernet Franc

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,59

ACIDEZ TOTAL:

6,12 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,4 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Ano caracterizado por sua primavera quente, chuvas normais de acordo à média histórica e 20% superiores em relação à temporada anterior. O verão se apresentou com temperaturas elevadas o que possibilitou uma colheita mais cedo e muito parecida às colheitas de 2008 e 2009. 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: Entre 18°C e 22°C

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 6.910 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 4 dias

FERMENTAÇÃO: 8 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 13 dias

GUARDA: 15 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Fevereiro de 2014

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