

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2013

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

45% Cabernet Sauvignon,

32% Carmenere,

15% Petit Verdot, 8% Syrah

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

15% v/v

PH:

3,54

ACIDEZ TOTAL:

5,7 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Temporada caracterizada por uma primavera fria e precipitações normais de acordo à média histórica e 20% superiores em relação à temporada anterior. O verão se apresentou com temperaturas moderadas para os meses de Dezembro e janeiro, para logo passar a temperaturas médias de 3°C inferiores à temporada anterior nos meses de Março e Abril. Esta colheita fresca, com uvas de amadurecimento lento e boa acidez permitiram elaborar vinhos equilibrados e elegantes. As uvas foram colhidas à mão a partir de 10 de Abril. Os cachos e uvas foram selecionados e levado aos tanques de forma 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: Espaldeira

PODA: Guyot doble

RENDIMENTO: 5.900 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 8 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 12 dias

GUARDA: 16 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Janeiro de 2015

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