

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2014

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

63% Cabernet Sauvignon,

22% Syrah,

15% Petit Verdot

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,57

ACIDEZ TOTAL:

5,92 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL:

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Temporada caracterizada por uma primavera fria e um verão muito seco de temperaturas mínimas inferiores à temporada 2012-2013 o que permitiu obter uma excelente uva e boa acidez. As chuvas estiveram presente somente no inverno/primavera, sendo 45% inferiores à temporada anterior. As temperaturas foram similares à temporada anterior, porém com aumento das temperaturas máximas durante os meses de fevereiro e março.

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: 5.600 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 5 dias

FERMENTAÇÃO: 8 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 14 dias

GUARDA: 17 meses, barris de carvalho francês

ENGARRAFADO: Janeiro de 2016

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