

# MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2015

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:**

Maipo Andes

**COMPOSIÇÃO:**

78% Cabernet Sauvignon,  
10% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot,  
3% Syrah.

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:**

15,0% v/v

**PH:**

3,57

**ACIDEZ TOTAL:**

5,5 g/l

**AÇÚCAR RESIDUAL:**

2,8 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Temporada caracterizada por uma primavera muito fria, com temperaturas médias e máximas inferiores à temporada anterior, logo o verão se apresentou quente e seco, muito parecida à colheita de 2012, porém com temperaturas médias levemente superiores. As precipitações se concentraram principalmente durante os meses de inverno, registrando uma chuva no fim do mês de março, a qual não alterou a condição sanitária das uvas, a colheita manual se iniciou na segunda semana de março e os grãos foram selecionados e levados aos tanques de aço inoxidável 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:** 6.500 kg/ha.

**MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C):** 5 dias

**FERMENTAÇÃO:** 6 dias

**MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO:** 13 dias

**GUARDA:** 16 meses, barris de carvalho francês

**ENGARRAFADO:** fevereiro de 2017

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