

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**SAFRA:**

2014

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

Maipo Andes

COMPOSIÇÃO:

90% Cabernet Sauvignon,

7% Petit Verdot,

3% Syrah.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:

14,5% v/v

PH:

3,6

ACIDEZ TOTAL:

5,9 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 uva totalmente saudável e de boa acidez. As precipitações aconteceram somente no inverno e na primavera sendo, 45% inferiores à temporada anterior. As temperaturas estivais foram muito parecidas à temporada anterior, porém com o aumento das temperaturas máximas durante os meses de fevereiro e março. Os cachos e frutos foram selecionados e levados à cuba de forma gravitacional.

ALTITUDE VINHEDO: 800 m.s.n.m.

SOLO: Origem Aluvial, Franco argiloso

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

RENDIMIENTO: 4.500 kg/ha

RENDIMIENTO: 4.500 kg/ha

MACERAÇÃO EM FRIO (8 °C): 6 dias

FERMENTAÇÃO: 6 dias

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO: 16 dias

GUARDA: 20 meses em barris de carvalho francês novos.

ENGARRAFADO: Fevereiro de 2016

GUARDA EM GARRAFA: Mínimo de 2 anos, antes de ser liberado ao mercado.