



VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

CALICANTO 2018



## NOTA DE CATA

La temporada estuvo caracterizada por un invierno lluvioso y una primavera de buenas temperaturas, luminosidad y sin precipitaciones. El verano hasta el mes de enero registro temperaturas moderadas y buena acumulación de días-grado, luego en febrero se registraron altas temperaturas durante dos semanas para luego recibir un mes de marzo fresco y de temperaturas muy moderadas, lo que se tradujo en una lenta acumulación de azúcares, conservación de la acidez y un retraso en la fecha de cosecha de las uvas.

El rendimiento fue un 20% superior a la temporada anterior con uvas de buen color, alta acidez y taninos maduros.

■ Valle	Maipo Andes
■ Altitud	770 m.s.n.m
■ Suelo	Origen coluvial, franco arcilloso.
■ Clima	Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la cordillera de los andes.
■ Oscilación térmica	Entre 18 – 22°C
■ Conducción	Espaldera
■ Poda	Guyot doble
■ Rendimiento:	5.600 kg/ha
■ Maceración (8° C)	5 días
■ Fermentación Alc.	6 días
■ Maceración post-ferm.	14 días
■ Envejecimiento	12 meses, 100% Roble francés
■ Envasado	Abril 2019

■ Composición	49%	Cabernet Sauvignon
	38%	Carménère
	7%	Syrah
	3%	Cabernet Franc
	3%	Malbec

■ Análisis	■ Alcohol	14,0 % v/v
	■ pH	3,53
	■ Acidez	5,14 g/l
	■ Azúcar residual	1,9 g/l