

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2007

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

63% Cabernet Sauvignon,

37% Carmenere.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,8% v/v

PH:

3,74

ACIDEZ TOTAL:

4,9 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

3,0 g/l

NOTAS DE VENTAJA

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Carmenere. Las uvas fueron cosechadas a mano el (20 de Abril) y transportadas en cajas de alrededor de 13 kg.

ALTITUD VIÑEDO: 740 m.s.n.m.

SUELO: Franco arcilloso

CLIMA: Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de los Andes.

OSCILACIÓN TÉRMICA: sobre 18° C

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 4.470 kg/ha.

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 13 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 12 días

ENVEJECIMIENTO: 10 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Mayo 2008

GUARDA EN BOTELLA: Un mínimo de 6 meses, antes de ser liberado al mercado.