

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2008

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

60% Cabernet Sauvignon,

40% Carmenere.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15 % v/v

PH:

3,53

ACIDEZ TOTAL:

5,66 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTAS DE VEDIMIA

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estas fueron cosechadas a mano el (22 de Abril) y transportadas en cajas con unos 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos, despalillado y realizar un suave prensado.

ALTITUD VIÑEDO: 770 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: 4.056 kg/ha.

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 6 días

FERMENTACIÓN: 11 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 16 días

ENVEJECIMIENTO: 13 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Noviembre 2009.

ENVEJECIMIENTO: Mínimo de 6 meses, antes de ser liberado al mercado.