

# CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**COSECHA:**  
2009

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**  
Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**  
56% Cabernet Sauvignon,  
42% Carmenere, 1% Cabernet Franc,  
1% Petit Verdot.

**CONTENIDO AL COHÓLICO:**  
14,5% v/v

**PH :**  
3,52

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,36 g/l

**AZUCAR RESIDUAL:**  
2,75 g/l

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estas fueron cosechadas el (30 de Abril) y transportadas en cajas de alrededor de 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos, despalillado y 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:** 5.045 kg/ha (2 ton/acre).

**MACERACIÓN EN FRIO (8°C):** 5 días

**FERMENTACIÓN:** 14 días

**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:** 16 días

**ENVEJECIMIENTO:** 14 meses, barrica roble francés.

**ENVASADO:** Julio 2010

**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo de 6 meses, antes de ser liberado al mercado.