

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2010

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

61% Cabernet Sauvignon,
21% Carmenere, 14% Cabernet Franc,
4% Syrah.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,67

ACIDEZ TOTAL:

5,63 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,3 g/l

NOTAS DE VEDIMIA

El vino fue elaborado con Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc y Syrah. Las uvas fueron cosechadas (5 de Abril) a mano y transportadas en cajas de alrededor de 13 kg.

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: 6,2 ton/ha

MACERACIÓN: 4 días.

FERMENTACIÓN: 9 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 13 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barricas roble francés

ENVASADO: Junio 2011.

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