

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2011

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

59% Cabernet Sauvignon,
20% Carmenere, 10% Cabernet Franc,
9% Syrah, 2% Petit Verdot

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,4

ACIDEZ TOTAL:

4,9 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

1.98 g/l

NOTAS DE VINO

El vino fue elaborado principalmente con Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estas fueron cosechadas a mano (5 abril) y transportadas en cajas de 13kg. También contiene una pequeña cantidad de Cabernet Franc y Syrah, con el fin de alcanzar una mayor complejidad.

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: 4.800 kg/ha

MACERACIÓN EN FRÍO (8 °C): 6 días

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 12 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 14 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barrica de roble francés

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