

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

48% Carmenere,
38% Cabernet Sauvignon,
6% Cabernet Franc,
4% Syrah, 4% Malbec

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5% v/v

PH:

3,63

ACIDEZ TOTAL:

5,51 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,60 g/l

NOTAS DE VE NDIMIA

El vino fue elaborado principalmente con Cabernet Sauvignon, Carmenere y contiene una pequeña cantidad de Cabernet Franc, Syrah y Malbec, con el fin de alcanzar una mayor complejidad. Las uvas fueron cosechadas (15 de marzo) a mano (15 de marzo) y transportadas en cajas de alrededor de 13kg.

Se procedió a seleccionar los racimos, al 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: 6.520 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8°C): 4 días

FERMENTACIÓN: 10 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 12 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barrica roble francés

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