

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2013

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

50% Cabernet Sauvignon,
29% Carménère, 11% Syrah,
5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5% v/v

PH:

3,52

ACIDEZ TOTAL:

5,73 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTAS DE VE NDIMIA

La temporada estuvo caracterizada por una primavera fría y seca, con lluvias tardías, incluso en el mes de Diciembre, el cual fue el más lluvioso de los últimos 60 años.

Las temperaturas medias máximas fueron levemente más bajas, de 28° en el mes de febrero. El vino fue elaborado principalmente con uvas de Cabernet Sauvignon y Carménere, las cuales fueron cosechadas a mano a partir del 5 de abril y 10 de mayo respectivamente, los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD VIÑEDO: 770 - 820 m.s.n.m

SUELO: Origen Coluvial, Franco arcilloso

CLIMA: Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de los Andes.

OSCILACIÓN TÉRMICA: Entre 18°C y 22°C

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot doble.

RENDIMIENTO: 6800 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 4 días

FERMENTACIÓN: 9 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 14 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Mayo 2014

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