

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

45% Cabernet Sauvignon,
34% Carmenere,
10% Cabernet Franc,
6% Syrah, 5% Malbec

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14% v/v

PH:

3,65

ACIDEZ TOTAL:

5,2 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

1,5 g/l

NOTA DE CATA

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 Carmenere, 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 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° y 22°

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 5800 kg/ha 2,3 Ton/Acre

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 7 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 12 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barrica de roble francés

ENVASADO: Junio 2015

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