

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

57 % Cabernet Sauvignon,
18 % Carmenere, 9 % Syrah,
9 % Petit Verdot 7 % Cabernet Franc

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5 % v/v

PH:

3,63

ACIDEZ TOTAL:

5,4 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTA DE CATA

La temporada estuvo caracterizada por una primavera muy fría, con temperaturas medias y máximas inferiores a la temporada anterior. Luego el verano se presentó cálido y seco, muy similar a la cosecha 2012, pero con temperaturas promedio máximas levemente superiores. Las precipitaciones se concentraron principalmente durante los meses de invierno registrándose una lluvia a fines de marzo, la cual no alteró la condición fitosanitaria de las uvas. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD: 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 – 22°C

CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot Doble

RENDIMIENTO: 6.500 kg/ha 2,6 ton/acre

MACERACIÓN (8° C): 4 días.

FERMENTACIÓN: 6 días

MACERACIÓN POST - FERMENTACIÓN: 10 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Abril 2016

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