

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2016

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

69% Cabernet Sauvignon,

11% Syrah,

10% Petit Verdot,

8% Carmenere,

2% Malbec

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14% v/v

PH:

3,52

ACIDEZ TOTAL:

5,5 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,0 g/l

NOTA DE CATA

La temporada estuvo caracterizada por un invierno cálido y seco, luego una primavera fría que provocó un retraso en la brotación y posterior madurez de la uva. El verano se presentó cálido con un aumento de la temperatura media de 2 grados en relación a la temporada anterior. Las precipitaciones se concentraron principalmente durante primavera y otoño, cabe señalar las precipitaciones del mes de Abril, donde se registró el 30% de las precipitaciones anuales. Afortunadamente la cosecha al 13 de Abril ya había terminado, por lo tanto, esta gran precipitación no alteró la condición fitosanitaria de la vendimia 2016.

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: 6800 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 7 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 8 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, barrica de roble francés

ENVASADO: Abril 2017

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