

# EL PRINCIPAL 2015

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**COSECHA:**

2015

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**

92% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

3% Syrah

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:**

15,0 % v/v

**PH:**

3,53

**ACIDEZ TOTAL:**

6,23 g/l

**AZUCAR RESIDUAL:**

2,4 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 buena condición fitosanitaria de las uvas. La cosecha manual se inició la segunda semana de marzo y las bayas fueron seleccionadas y encubadas en forma gravitacional.

**ALTITUD VIÑEDO:** 750 m.s.n.m

**SUELO:** Origen aluvial - Franco arenoso

**CLIMA:** Mediterráneo subhúmedo, con gran influencia de la Cordillera de los Andes.

**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Entre 18° y 22°

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldera

**PODA:** Guyot doble

**RENDIMIENTO:** 4.200 kg/ha

**MACERACIÓN (8 °C):** 5 días

**FERMENTACIÓN:** 5 días

**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:** 18 días

**ENVEJECIMIENTO:** 18 meses, roble francés

**ENVASADO:** Febrero 2017