

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2006

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

83% Cabernet Sauvignon

17% Carmenere.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15,3 % v/v.

PH:

3,63.

ACIDEZ TOTAL:

5,14 g/l.

AZUCAR RESIDUAL:

2,03 g/l.

NOTA DE VENDIMIA

Las uvas fueron cosechadas a mano a partir del 16 de Abril. En la bodega se realizó una selección de racimos y posteriormente de granos para garantizar una madurez homogénea.

ALTITUD VIÑEDO: 850 m.s.n.m

SUELO: Franco Arcilloso

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Sobre 18° Celsius

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 4 ton/ha (1,6 ton/acre)

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 6 días

FERMENTACIÓN: 6 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 20 días.

ENVEJECIMIENTO: 18 Meses, barricas nuevas roble francés.

ENVASADO: Octubre 2007.

GUARADA EN BOTELLA: Mínimo de 2 año, antes de ser liberado al mercado.