

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2007

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

97% Cabernet Sauvignon,

3% Carmenere

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,47

ACIDEZ TOTAL:

5,51 g/l.

AZÚCAR RESIDUAL:

1,8 g/l.

NOTA DE VENDIMIA

Es el vino Single vineyards, fiel reflejo del paso del tiempo en el terroir. Un vino elegante, con carácter y la mejor expresión de un Cabernet Sauvignon del Maipo Alto.

ALTITUD VIÑEDO: 850 m.s.n.m.

SUELO: Franco Arcilloso.

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Sobre 18° Celsius.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot Doble.

RENDIMIENTO: 5.100 kg/ha (2 ton/acre).

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 4 días

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 14 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 16 días.

ENVEJECIMIENTO: 20 meses, barricas nuevas roble francés.

ENVASADO: Marzo 2009.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo de 2 años, antes de ser liberado al mercado.