

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:
2008

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Maipo Andes

COMPOSICIÓN:
95% Cabernet Sauvignon,
5% Carmenere

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
15% v/v

PH:
3.43

ACIDEZ TOTAL:
6.45 g/l

AZUCAR RESIDUAL:
2,21 g/l

NOTA DE VENDIMIA

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estas fueron cosechadas a mano (14 de Abril) y transportadas en cajas con unos 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos, despalillado y de un suave prensado.

ALTITUD VIÑEDO: 777 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: 3.640 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8°C): 5 días

FERMENTACIÓN: 12 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 16 días

ENVEJECIMIENTO: 19 meses, barrica nueva roble francés

ENVASADO: Febrero 2010

ENVEJECIMIENTO: Mínimo de 2 años, antes de ser liberado al mercado