

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

COSECHA:

2009

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo andes

COMPOSICIÓN:

88% Cabernet Sauvignon,

12% Carmenere

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,7

ACIDEZ TOTAL:

5,9 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,68 g/l



NOTA DE VENDIMIA

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estos fueron cosechadas a mano (9 de Abril), y transportadas en cajas de 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos y al despalillado.

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° C

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot Doble

RENDIMIENTO: 5.200 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8° C): 6 días

FERMENTACIÓN: 13 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 17 días

ENVEJECIMIENTO: 20 meses, barrica nueva roble francés

ENVASADO: Enero 2011

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