

# EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**COSECHA:**

2010

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**

83% Cabernet Sauvignon

17% Petit Verdot

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:**

15% v/v

**PH:**

3,7

**ACIDEZ TOTAL:**

5,6 g/l

**AZUCAR RESIDUAL:**

2,53 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

El vino fue elaborado principalmente con Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Las uvas fueron cosechadas el (26 Abril) a mano y transportadas en cajas de alrededor de 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos, al despallado y 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:** 4.800 kg/ha

**MACERACIÓN EN FRIO (8°C):** 5 días

**FERMENTACIÓN:** 9 días

**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:** 23 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 18 meses, barrica nueva de roble francés.

**ENVASADO:** junio 2012

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