

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2011

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

78% Cabernet Sauvignon

22% Petit Verdot

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5% v/v

PH:

3,9

ACIDEZ TOTAL:

5,66 g/l

A ZÚCAR RESIDUAL:

2 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 despalillado y un suave prensado.

ALTITUD VIÑEDO: 820 m.s.n.m.

SUELO: Origen Aluvial - Franco Arcilloso.

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Sobre 18°-22° Celsius.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot Doble

RENDIMIENTO: 4.340 kg/ha (23hl/ha)

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 6 días

FERMENTACIÓN: (8 °C): 13 días

M ACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 19 días.

ENVEJECIMIENTO: 17 meses, barricas nuevas roble francés.

ENVASADO: Febrero 2013

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