

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:
2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Maipo Andes

COMPOSICIÓN:
93% Cabernet Sauvignon,
7% Petit Verdot

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
15% v/v

PH:
3,5

ACIDEZ TOTAL:
5,6 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:
2,4 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Año caracterizado por su primavera cálida y precipitaciones normales de acuerdo al promedio histórico y 20% superiores en relación a la temporada anterior. El verano se presentó con temperaturas elevadas lo que se tradujo en una cosecha más temprana y muy similar a las cosechas del año 2008 y 2009. Las uvas Cabernet Sauvignon y Petit Verdot fueron cosechadas a mano a partir del 16 de Marzo. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD VIÑEDOS: 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: Entre 18° y 22°C.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot Doble

RENDIMIENTO: 5.700 kg/ha.

MACERACIÓN EN FRÍO (8 °C): 4 días

FERMENTACIÓN: 9 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 15 días

ENVEJECIMIENTO: 18 meses, barrica nueva roble francés

ENVASADO: Febrero 2014

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