

# EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2013

**VALLE:**

Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**

87% Cabernet Sauvignon,

9% Petit Verdot,

4% Cabernet Franc.

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:**

15,0% v/v

**PH:**

3,44

**ACIDEZ TOTAL:**

5,0 g/l

**MATERIAS REDUCTORAS:**

2,7 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Temporada caracterizada por una primavera fría y precipitaciones normales de acuerdo al promedio histórico y 20% superiores en relación a la temporada anterior. El verano se presentó con temperaturas moderadas para los meses de Diciembre y Enero, para luego pasar a temperaturas promedio de 3°C inferiores a la temporada anterior para los meses de Marzo y Abril. Esta cosecha fresca, con uvas de maduración lenta y buena acidez permitieron elaborar vinos equilibrados y elegantes. Las uvas fueron cosechadas a mano a partir del 10 de Abril. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

**ALTITUD VIÑEDO:** 820 m.s.n.m.

**SUELO:** Origen aluvial – Franco arenoso.

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

**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Entre 18 y 22°C.

**CONDUCCIÓN:** Espaldera.

**PODA:** Guyot Doble.

**RENDIMIENTO:** 5.200 kg/ha (29 hl/ha)

**MACERACIÓN EN FRIO (8 °C):** 4 días

**FERMENTACIÓN:** 7 días

**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN** 14 días.

**ENVEJECIMIENTO:** 20 meses, barrica nueva roble francés.

**ENVASADO:** Mayo 2015.

**GUARDA EN BOTTELLAS:** Mínimo de 2 año, antes de ser liberado al mercado.