

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2014

VALLE:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

90% Cabernet Sauvignon,

7% Petit Verdot,

3% Syrah.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5% v/v

PH:

3,6

ACIDEZ TOTAL:

5,9 g/l

MATERIAS REDUCTORAS:

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Temporada caracterizada por una Primavera fría y un verano muy seco de temperaturas mínimas inferiores a la temporada 2012-2013 lo que permitió obtener una excelente sanidad de las uvas y buena acidez. Las precipitaciones se registraron solo en invierno/primavera siendo un 45% inferior que la temporada anterior. Las temperaturas estivales fueron muy similares a la temporada anterior pero con aumento de las temperaturas máximas durante los meses de febrero y Marzo. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD VIÑEDO: 800 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: 4.500 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 6 días

FERMENTACIÓN: 6 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN 16 días.

ENVEJECIMIENTO: 20 meses, barrica nueva roble francés.

ENVASADO: Febrero 2016.

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