

# KIÑE

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2015

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**

100% Verdejo

**CONTENIDO AL COHÓLICO:**

14,0% v/v

**PH:**

3,2

**ACIDEZ TOTAL:**

5,3 g/l

**AZUCAR RESIDUAL:**

3,19 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Un vino de la variedad Verdejo, originaria de Rueda, España; primera experiencia Chilena con esta variedad y posiblemente el primer Verdejo de América. En su elaboración se trató de mantener todo su potencial, primero con un manejo controlado del viñedo y su rendimiento para finalmente realizar una cosecha manual, lo que nos permitió llevar a la bodega uvas de gran calidad. En la bodega, la elaboración se realizó con una mínima intervención, se realizó una maceración por 6 horas, para posteriormente prensar las bayas suavemente. El mosto, fermentado en barricas con levaduras autóctonas logró respetar el carácter y tipicidad de la variedad lo que acompañado al trabajo de batonage entregaron un vino de gran volumen y personalidad.

**ALTITUD VIÑEDO:** 790 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° · 22°**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldera alta densidad**PODA:** Guyot doble**RENDIMIENTO O:** 6.000 kg/ha**MACERACIÓN EN FRIO (8°C):** 6 horas**FERMENTACIÓN:** 20 días**BATONAGE:** 6 meses**ENVEJECIMIENTO O:** 7 meses, bodega roble francés.