

KIÑE

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2017

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

100% Verdejo

CONTENIDO AL COHÓLICO:

14,0% v/v

PH:

3,2

ACIDEZ TOTAL:

6,7 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

1,6 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: 6.500 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8°C): 12 horas

FERMENTACIÓN: 22 días

BATONAGE: 6 meses

ENVEJECIMIENTO: 10 meses, 70% en barrica roble francés y 30% en concreto