

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2006

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

69% Cabernet Sauvignon,

31% Carmenere.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15,4% v/v

PH:

3,59

ACIDEZ TOTAL:

5,27 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,25 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Las uvas fueron cosechadas a mano a partir del 24 de abril. En la bodega se realizó una selección de racimos y posteriormente de granos para garantizar una madurez homogénea.

ALTITUD VIÑEDO: 780 m.s.n.m.

SUELO: Origen aluvial - franco arcilloso.

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Sobre 18° Celsius.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot Doble.

RENDIMIENTO: 5.400 kg/ha.

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 16 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 15 días.

ENVEJECIMIENTO: 14 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Octubre 2007.

GUARDA EN BOTELLA: Mínimo de 1 año, antes de ser liberado al mercado.