

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2007

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

80% Cabernet Sauvignon,

20% Carmenere.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,56

ACIDEZ TOTAL:

5,28 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,7 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Las uvas fueron cosechadas a mano a partir del 18 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: Franco Arcilloso.

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Sobre 18 °C

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot Doble.

RENDIMIENTO: 3,820 kg/ha (1,5 ton/acre).

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 4 días

FERMENTACIÓN: 14 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 17 días.

ENVEJECIMIENTO: 14 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Enero 2009.

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