

# 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.