

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2008

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

65% Cabernet Sauvignon,

35% Carmenere.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,42

ACIDEZ TOTAL:

5,95 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,5 g/l

NOTA DE VENDIMIA

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Carmenere. Estas fueron cosechadas a mano el (22 de Abril) y transportadas en cajas con unos 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos, despalillado y de un suave prensado.

ALTITUD VIÑEDO: 760 m.s.n.m.

SUELO: 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 O: 3.470 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 6 días.

FERMENTACIÓN: 10 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 14 días.

ENVEJECIMIENTO: 16 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Octubre 2010.

ENVEJECIMIENTO O: Mínimo 3 años, antes de ser liberado al mercado.