

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2009

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

74% Cabernet Sauvignon,
13% Carmenere, 8% Petit Verdot,
5% Cabernet Franc.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,6

ACIDEZ TOTAL:

5,8 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,7 g/l

NOTA DE VENDIMIA

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon, Carmenere, Petit Verdot y cabernet Franc. Estas fueron cosechadas a mano (16 de abril) y transportadas en cajas con unos 13 kg.

ALTITUD VIÑEDO: 780 m.a.s.

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: 5.640 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8°C): 4 días

FERMENTACIÓN: 8 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 21 días.

ENVEJECIMIENTO: 15 meses, barricas de roble francés.

ENVASADO: enero 2011

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