

# MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**COSECHA:**

2010

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**

78% Cabernet Sauvignon,  
20% Carmenere, 2% Petit Verdot

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:**

14,5% v/v

**PH:**

3,6

**ACIDEZ TOTAL:**

5,8 g/l

**AZUCAR RESIDUAL:**

2,75 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

El vino fue elaborado con Cabernet Sauvignon (cosechado el 7 Abril), Carmenere (cosechado el 13 de Mayo) y uvas de Petit Verdot. Estas fueron cosechadas a mano y transportadas en cajas de 13 kg. Se procedió a seleccionar los racimos, al despalillado y un suave prensado.

**ALTITUD VIÑEDO:** 780 msnm.

**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:** 5.280 kg/ha.

**MACERACIÓN EN FRIO (8°C):** 6 días

**FERMENTACIÓN:** 11 días

**MACERCIÓN POST FERMENTACIÓN:** 16 días

**ENVEJECIMIENTO:** 15 Meses, barrica roble francés.

**ENVASADO:** Marzo 2012.

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