

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2011

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

63% Cabernet Sauvignon, 20% Petit Verdot,
13% Carmenere, 4% Cabernet Franc.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,8% v/v

PH:

3,75

ACIDEZ TOTAL:

5,4 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

1,7 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Año frío y seco, se registra una disminución de un 30% en las precipitaciones, la primavera fue fría lo que retraso los estados fenológicos, verano con temperaturas medias máximas inferiores a la temporada 2010, lo que permitió una cosecha mas tardía. Las uvas Cabernet Sauvignon y Petit Verdot fueron cosechadas a mano a partir del 8 de Abril y 14 de Abril respectivamente. los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD VIÑEDO: 780 m.s.n.m.

SUELO: Origen aluvial - Textura 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: 5.880 kg/ha.

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 10 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 18 días.

ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barrica roble francés

ENVASADO: Enero 2013.

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