

# MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL  
MAIPO ANDES - CHILE



**COSECHA:**

2012

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

Maipo Andes

**COMPOSICIÓN:**

73% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot,

7% Syrah, 5% Carmenere,

3% Cabernet Franc.

**CONTENIDO ALCOHÓLICO:**

15% v/v

**PH:**

3,59

**ACIDEZ TOTAL:**

6,12 g/l

**AZÚCAR RESIDUAL:**

2,4 g/l

**NOTA DE VENDIMIA**

Año caracterizado por su primavera cálida y precipitaciones normales de acuerdo al promedio histórico y 20% superiores en relación a la temporada anterior. El verano se presentó con temperaturas elevadas lo que se tradujo en una cosecha más temprana y muy similar a las cosechas del año 2008 y 2009. 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/coluvial - Textura franco arcilloso/arenoso.

**CLIMA:** Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de los Andes.

**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Sobre 18° y 22°C

**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldera.

**PODA:** Guyot Doble.

**RENDIMIENTO:** 6,910 kg/ha. 2,8 ton/acre

**MACERACIÓN EN FRÍO (8 °C):** 4 días

**FERMENTACIÓN:** 8 días

**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:** 13 días

**ENVEJECIMIENTO:** 15 meses, barrica roble francés

**ENVASADO:** Febrero 2014

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