

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

63% Cabernet Sauvignon,
22% Syrah, 15% Petit Verdot

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5% v/v

PH:

3,57

ACIDEZ TOTAL:

5,92 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Temporada caracterizada por una primavera fría y un verano muy seco de temperaturas mínimas inferiores a la temporada 2012-2013 lo que permitió obtener una excelente sanidad de las uvas y buena acidez. Las precipitaciones se registraron solo en invierno/primavera siendo un 45% inferiores que la temporada anterior. Las temperaturas estivales fueron muy similares a la temporada anterior pero con aumento de las temperaturas máximas durante los meses de febrero y Marzo.

ALTITUD VIÑEDO: 780 m.s.n.m.

SUELO: Origen aluvial/coluvial - franco arcilloso/arenoso.

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Sobre 18°- 22° Celsius.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot Doble.

RENDIMIENTO: 5.600 kg/ha.

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 8 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 14 días.

ENVEJECIMIENTO: 17 meses, barrica roble francés

ENVASADO: Enero 2016.

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