

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

78% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc,
9% Petit Verdot,
3% Syrah

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15,0% v/v

PH:

3,57

ACIDEZ TOTAL:

5,5 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,8 g/l

NOTA DE CATA

La temporada estuvo caracterizada por una primavera muy fría, con temperaturas medias y máximas inferiores a la temporada anterior. Luego el verano se presentó cálido y seco, muy similar a la cosecha 2012, pero con temperaturas promedio máximas levemente superiores. Las precipitaciones se concentraron principalmente durante los meses de invierno registrándose una lluvia a fines de Marzo, la cual no alteró la buena condición fitosanitaria de las uvas. La cosecha manual se inició la segunda semana de Marzo y las bayas fueron seleccionadas y encubadas 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: Entre 18° y 22°

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 6.500 kg/ha

MACERACIÓN EN FRIO (8 °C): 5 días

FERMENTACIÓN: 6 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 13 días

ENVEJECIMIENTO: 16 meses, barrica de roble francés

ENVASADO: Febrero 2017