



VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

## MEMORIAS 2016



### NOTA DE CATA

Vendimia muy compleja, la temporada 2015 estuvo influenciada por el fenómeno del niño, sin embargo, el invierno y primavera se presentó fría y con escasas precipitaciones. Estas condiciones retrasaron la brotación y los procesos de madurez permitiendo una lenta y equilibrada madurez. La cosecha manual se inicio la primera semana de marzo, las bayas fueron seleccionadas y encubadas en forma gravitacional.

Los vinos se presentan frutales, equilibrados y de muy buena acidez. Terminada la cosecha, a mediados de abril se presentaron numerosas precipitaciones registrando las mayores precipitaciones para el mes de abril de los últimos 40 años.

■ Valle	Maipo Andes
■ Altitud	780 msnm
■ Suelo	Origen aluvial/coluvial – Textura franco arcilloso/arenoso.
■ Clima	Mediterráneo subhúmedo, con gran influencia de la cordillera de los andes.
■ Oscilación térmica	Entre 18 – 22°C
■ Conducción	Espaldera
■ Poda	Guyot doble
■ Rendimiento:	6.100 kg/ha
■ Maceración (8° C)	5 días
■ Fermentación Alc.	8 días
■ Maceración post-ferm.	12 días
■ Envejecimiento	17 meses, roble francés
■ Envasado	Febrero 2018

■ Composición	83%	Cabernet Sauvignon
	9%	Syrah
	6%	Petit Verdot
	2%	Carmenere

■ Análisis	■ Alcohol	14,0 % v/v
	■ pH	3,57
	■ Acidez	5,36 g/l
	■ Azúcar residual	2,1 g/l