

KIÑE 2018

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2018

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

LOCALIDAD:

Pirque

VARIEDAD:

100% Verdejo

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

13,5 % v/v

PH:

3,2

ACIDEZ TOTAL:

6,3 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

1,6 g/l

NOTA DE CATA

Un vino de la variedad Verdejo, originaria de Rueda, España; primera experiencia chilena con esta variedad y posiblemente el primer Verdejo de América. En su elaboración se trato de mantener todo su potencial, primero con un manejo controlado del viñedo y rendimiento por planta para finalmente realizar una cosecha manual, lo que nos permitió llevar a la bodega uvas de gran calidad. En la bodega, la elaboración se realizo con una mínima intervención, se realizo una maceración pelicular por 12 horas, para posteriormente prensar las bayas suavemente. El mosto, fermentado espontáneamente y su envejecimiento junto a la practica de batonage entregaron un vino de gran volumen y personalidad.

ALTITUD VIÑEDO: 790 m.s.n.m

SUELO: Origen aluvial - Franco arenoso

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Entre 18° y 22°

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera alta densidad

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 6.000 kg/ha

MACERACIÓN (8°C): 10 horas

FERMENTACIÓN ALC.: 20 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses

BARRICAS: 80% Barrica roble francés (500 litros)
20% Concreto