



VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

## EL PRINCIPAL 2016



### NOTAS 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 inició 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 para el mes de abril.

■ <b>Valle</b>	Maipo Andes
■ <b>Altitud</b>	750 m.s.n.m
■ <b>Suelo</b>	Origen aluvial - Franco arenoso.
■ <b>Clima</b>	Mediterráneo subhúmedo, con gran influencia de la cordillera de los andes.
■ <b>Oscilación térmica</b>	Entre 18 – 22°C
■ <b>Conducción</b>	Espaldera
■ <b>Poda</b>	Guyot doble
■ <b>Rendimiento:</b>	5.100 kg/ha
■ <b>Maceración (8° C)</b>	5 días
■ <b>Fermentación Alc.</b>	7 días
■ <b>Maceración post-ferm.</b>	14 días
■ <b>Envejecimiento</b>	18 meses, Roble francés
■ <b>Envasado</b>	Abril 2018

■ <b>Composición</b>	90 %	Cabernet Sauvignon
	10 %	Petit Verdot

■ <b>Análisis</b>	■ Alcohol	14 % v/v
	■ pH:	3,65
	■ Acidez Total	5,34 g/l
	■ Azúcar residual	2,31 g/l