



VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

MEMORIAS 2017



NOTAS DE CATA

La temporada se caracterizó por una escasez de precipitaciones invernales, un aumento sostenido de las temperaturas a partir de la primavera y muy altas temperaturas durante la maduración, condiciones que determinaron un significativo adelanto en el inicio de la cosecha. El rendimiento de esta temporada registró un descenso del 30% en promedio para todas las variedades.

Memorias es un ensamblaje con un equilibrio perfecto entre estructura y balance y cuya complejidad aumenta con cada año de evolución en botella.

■ Valle	Maipo Andes
■ Altitud	780 m.s.n.m
■ 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:	
■ Maceración en Frío (8° C)	5 días
■ Fermentación Alc.	6 días
■ Maceración post-ferm.	12 días
■ Envejecimiento	22 meses, barrica de Roble Francés
■ Envasado	Febrero 2019

■ Composición	34 %	Cabernet Sauvignon
	18 %	Cabernet Franc
	18 %	Syrah
	14 %	Carmenere
	8 %	Petit Verdot
	8 %	Malbec

■ Análisis	■ Alcohol	14,5 % v/v
	■ pH	3,5
	■ Acidez Total	5,88 g/l
	■ Azúcar residual	0,59 g/l