

<http://www.elprincipal.cl/>



## EL PRINCIPAL

### MEMORIAS 2009

El vino fue elaborado con uvas de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Estos fueron cosechadas a mano (16 de abril) y transportadas en cajas con unos 13 kg. Se procedio a seleccionar los racimos, despali

Altitud Viñedo:	780 s.n.m
Suelo:	Franco arcilloso
Clima:	Mediterraneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de Los Andes.
Oscilación Térmica:	Sobre 18º Celsius.
Sistema Conducción:	Espaldera
Poda:	Guyot Doble
Vendimia:	16 de Abril (cosecha a mano).
Rendimiento:	5.640 kg/ha
Maceración:	15 Meses en barricas de roble FrancÃ©s
Fermentación Alc.:	21 Dias
Maceración Post	8 Dias
Fermentación:	
Envejecimiento:	15 Meses en barricas de roble Frances
Filtrado:	
Fecha Embotellado:	
Envejecimiento:	15 Meses en barricas de roble FrancÃ©s
Composición:	74% Cabernet sauvignon, 13% carmenere, 8% petit verdot, 5% cabernet franc.

#### Análisis

Contenido Alc.:	15%
pH:	3.6
Acidez Total:	5.8 g/l

*Prova da safra 2009. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*