

MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL

MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

73% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot,
7% Syrah, 5% Carménère,
3% Cabernet Franc.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15% v/v

PH:

3,59

ACIDEZ TOTAL:

6,12 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,4 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Año caracterizado por su primavera cálida y precipitaciones normales de acuerdo al promedio histórico y 20% superiores en relación a la temporada anterior. El verano se presentó con temperaturas elevadas lo que se tradujo en una cosecha ma temprana y muy similar a las cosechas del año 2008 y 2009. Las uvas Cabernet Sauvignon y Petit Verdot fueron cosechadas a mano a partir del 8 de abril y 14 de abril respectivamente. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD VIÑEDO: 780 msnm.**SUELO:** Origen aluvial - Textura franco arcilloso.**CLIMA:** Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de Los Andes.**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Sobre 18° y 22°C**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldera.**PODA:** Guyot Doble.**RENDIMIENTO:** 6,910 kg/ha. 2,8 ton/acre.**MACERACIÓN:** 4 días.**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** 8 días.**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:** 1

Safrá 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.