

KIÑE

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

COSECHA:
2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
Maipo Andes

COMPOSICIÓN:
100% Verdejo

CONTENIDO ALCOHÓLICO:
14,0% v/v

PH:
3,2

ACIDEZ TOTAL:
5,3 g/l

AZUCAR RESIDUAL:
X g/l

NOTA DE CATA

Kiñe, se presenta en 2014 y recibe su nombre de la lengua Mapudungún utilizada por los indios Mapuches de nuestro territorio. Se refiere al primer número de su sistema de cuentas, y por tanto se utiliza en ocasiones en las cuales "no hay otro elemento igual a éste" y conceptualmente, su traducción frecuente conlleva a "Único". Este vino blanco es bautizado como "único" dado que no existe en Chile otro vino blanco constituido de esta cepa de origen español y que además ofrezca el carácter, cuerpo y estructura de Kiñe. La particularidad de su fruta, del entorno en que es plantado y su proceso productivo hacen de este vino una propuesta incomparable y pionera en el mercado de los blancos chilenos tradicionalmente relegados a un rol más liviano y fresco.

ALTITUD VIÑEDO: 790 m.a.s

SUELO: Origen Aluvial/Franco arenoso.

CLIMA: Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la cordillera de Los Andes.

OSCILACIÓN TÉRMICA: Entre 18° · 22°

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera alta densidad

PODA: Guyot double

RENDIMIENTO: 6.000 kg/ha

MACERACIÓN: En frío (8°C) 6 horas

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 20 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:

ENVEJECIMIENTO: / 7 meses en barrica de roble francés.

BATONAGE: 6 meses

Safrá 2015. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.