



MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL

MAIPO ANDES - CHILE

COSECHA:

2013

VALLE:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

45% Cabernet Sauvignon,
32% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot,
8% Syrah.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15,0% v/v

PH:

3,54

ACIDEZ TOTAL:

5,7 g/l

MATERIAS REDUCTORAS:

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Temporada caracterizada por una primavera fría y precipitaciones normales de acuerdo al promedio histórico y 20% superiores en relación a la temporada anterior. El verano se presentó con temperaturas moderadas para los meses de Diciembre y Enero, para luego pasar a temperaturas promedio de 3°C inferiores a la temporada anterior para los meses de Marzo y Abril. Esta cosecha fresca, con uvas de maduración lenta y buena acidez permitieron elaborar vinos equilibrados y elegantes. Las uvas fueron cosechadas a mano a partir del 10 de Abril. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.



ALTITUD: 780 msnm.

SUELO: Origen aluvial/coluvial – Textura franco arcilloso/arenoso.

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

OSCILACIÓN TÉRMICA: Entre 18 – 22°C.

CONDUCCIÓN: Espaldera.

PODA: Guyot Doble.

RENDIMIENTO: 5.900 kg/ha (32 hl/ha) 2,4 ton/acre.

MACERACIÓN EN FRÍO (8° C): 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 8 días.

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 12 días.

ENVASADO: Enero 2015.

Safra 2012. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.