

EL PRINCIPAL

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2013

VALLE:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

87% Cabernet sauvignon,

9% Petit Verdot,

4% Cabernet Franc.

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

15,0% v/v

PH:

3,5

ACIDEZ TOTAL:

5,0 g/l

MATERIAS REDUCTORAS:

2,8 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 al 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 VIÑEDO: 820 msnm.**SUELO:** Origen aluvial – Franco arenoso.**CLIMA:** Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de Los Andes.**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Entre 18 y 22°C.**CONDUCCIÓN:** Espaldera.**PODA:** Guyot Doble.**VENDIMIA:** 18 de Abril (cosecha a mano).**RENDIMIENTO:** 5.200 kg/ha (29 hl/ha)
2,1 ton/acre.**MACERACIÓN:** 14 Meses en Roble Francés.**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:** 7 días.**MACERACIÓN POST
FERMENTACIÓN (8° C):** 14 días.**ENVEJECIMIENTO:** 20 meses en barricas de roble francés.**FILTRADO:** Sin filtrar, para que pueda producir sedimentos con la edad.**ENVASADO:** Mayo 2015.**ENVEJECIMIENTO:** Mínimo de 1 año, antes de ser liberado al mercado.

Safrá 2013. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.