

CALICANTO

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

57 % Cabernet Sauvignon,
18 % Carmenere, 9 % Syrah,
9 % Petit Verdot 7 % Cabernet Franc

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5 % v/v

PH:

3,63

ACIDEZ TOTAL:

5,4 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

2,1 g/l

NOTA DE CATA

La temporada estuvo caracterizada por una primavera muy fría, con temperaturas medias y máximas inferiores a la temporada anterior. Luego el verano se presentó cálido y seco, muy similar a la cosecha 2012, pero con temperaturas promedio máximas levemente superiores.

Las precipitaciones se concentraron principalmente durante los meses de invierno registrándose una lluvia a fines de marzo, la cual no altero la condición fitosanitaria de las uvas. Los racimos y granos fueron seleccionados y encubados en forma gravitacional.

ALTITUD: 770 m.s.n.m**SUELO:** Origen Coluvial, Franco Arcilloso.**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 O:** 6.500 kg/ha 2,6 ton/acre**MACERACIÓN (8° C):** 4 días.**FERMENTACIÓN:** 6 días**MACERACIÓN POST - FERMENTACIÓN:** 10 días**ENVEJECIMIENTO:** 12 meses, barrica roble francés**ENVASADO:** Abril 2016**GUARDA EN BOTELLA:** Un mínimo de 6 meses, antes de ser liberado al mercado.

Safra 2015. Jantar em 07/03/2018.