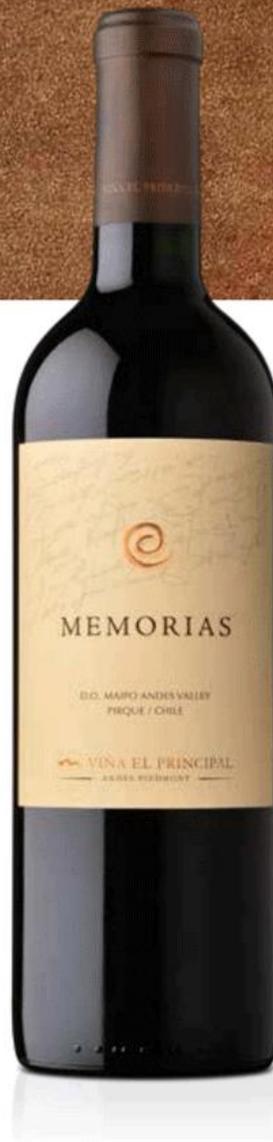


MEMORIAS

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE

**COSECHA:**

2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

63% Cabernet Sauvignon,
22% Syrah, 15% Petit Verdot

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5% v/v

PH:

3,57

ACIDEZ TOTAL:

5,92 g/l

AZÚCAR RESIDUAL:

2,0 g/l

NOTA DE VENDIMIA

Temporada caracterizada por una primavera fría y un verano muy seco de temperaturas mínimas inferiores a la temporada 2012-2013 lo que permitió obtener una excelente sanidad de las uvas y buena acidez. Las precipitaciones se registraron solo en invierno/primavera siendo un 45% inferiores que la temporada anterior. Las temperaturas estivales fueron muy similares a la temporada anterior pero con aumento de las temperaturas máximas durante los meses de febrero y Marzo.

ALTITUD VIÑEDO: 780 m.s.n.m.**SUELO:** Origen aluvial/coluvial - franco arcilloso/arenoso.**CLIMA:** Mediterráneo sub húmedo, con gran influencia de la Cordillera de los Andes.**OSCILACIÓN TÉRMICA:** Sobre 18°- 22° Celsius.**SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldera.**PODA:** Guyot Doble.**RENDIMIENTO:** 5.600 kg/ha.**MACERACIÓN EN FRIO (8 °C):** 5 días**FERMENTACIÓN:** 8 días.**MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN:** 14 días.**ENVEJECIMIENTO:** 17 meses, barrica roble francés**ENVASADO:** Enero 2016.**GUARDA EN BOTELLA:** Mínimo de 1 año, antes de ser liberado al mercado.

Safra 2014. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.