



VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

EL PRINCIPAL 2015



NOTAS 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 alteró la buena condición fitosanitaria de las uvas. La cosecha manual se inició la segunda semana de marzo y las bayas fueron seleccionadas y encubadas en forma gravitacional.

■ Valle	Maipo Andes
■ 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:	4.200 kg/ha
■ Maceración (8° C)	5 días
■ Fermentación Alc.	5 días
■ Maceración post-ferm.	18 días
■ Envejecimiento	18 meses, Roble francés
■ Envasado	Febrero 2017

■ Composición	92%	Cabernet Sauvignon
	5%	Cabernet Franc
	3%	Syrah

■ Análisis	■ Alcohol	15,0 % v/v
	■ pH	3,53
	■ Acidez	6,23 g/l
	■ Azúcar residual	2,4 g/l