

CALICANTO 2017

VIÑA EL PRINCIPAL
MAIPO ANDES - CHILE



COSECHA:

2017

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Maipo Andes

COMPOSICIÓN:

51% Cabernet Sauvignon
19% Carménère
13% Cabernet Franc
10% Petit verdot
7% Syrah

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,0 % v/v

PH:

3,48

ACIDEZ TOTAL:

6,6 g/l

AZUCAR RESIDUAL:

1,8 g/l

NOTA DE CATA

La temporada estuvo caracterizada por un invierno con bajas precipitaciones y temperatura, por otra parte, la primavera fue más cálida en relación con la temporada anterior. El verano fue marcadamente cálido, registrándose en el mes de enero temperaturas máximas superiores a los promedios históricos de los últimos 30 años. Luego el mes de marzo se registro más frio y con una mayor amplitud térmica permitiendo una madurez y cosecha más controlada. El rendimiento de esta temporada registro un descenso de un 30% en promedio para todas las variedades.

ALTITUD VIÑEDO: 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° y 22°

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldera

PODA: Guyot doble

RENDIMIENTO: 5.800 kg/ha (31 hl/ha)

MACERACIÓN (8 °C): 4 días

FERMENTACIÓN: 6 días

MACERACIÓN POST FERMENTACIÓN: 10 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses, 100% Roble Francés

ENVASADO: Marzo 2018