



# VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

## MEMORIAS 2023

### CEPA:

72% CABERNET SAUVIGNON  
15% PETIT VERDOT  
13% CABERNET FRANC

### ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14,5%  
PH: 3,49  
ACIDEZ: 5,89 G/L (C4H6O6)

### POTENCIAL DE

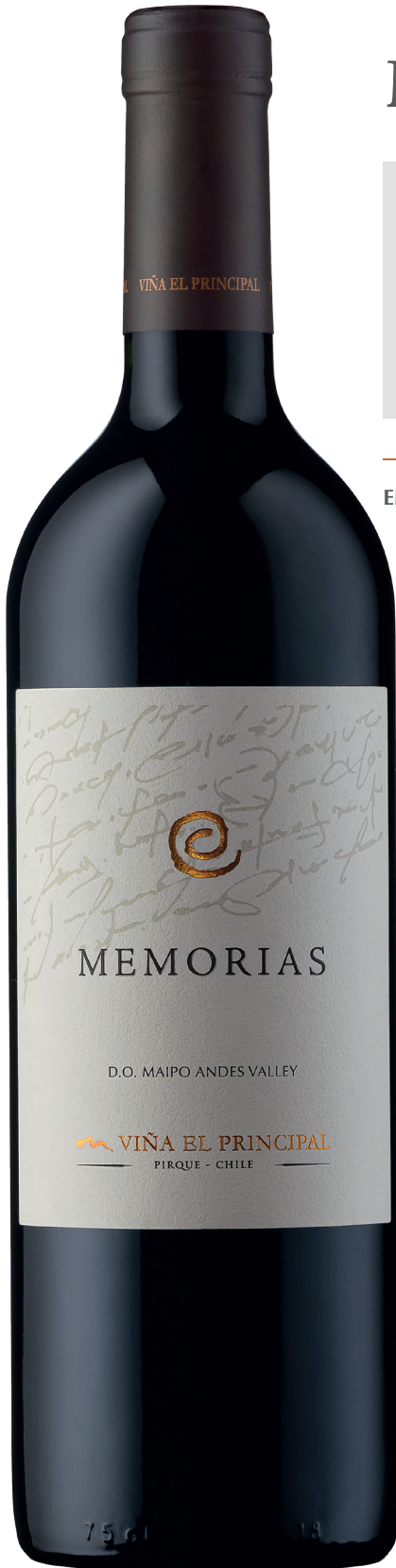
#### GUARDA:

15 AÑOS O MÁS

#### CRIANZA:

22 MESES

BARRICA FRANCÉS



ENÓLOGO: MARCO PUYO

### DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO

Nuestro viñedo se planta en 1993 ubicado en Valle del Maipo andes, D.O Pirque, en el piedmont de la cordillera entre los 750 y 900 msnm, en la ribera sur del Rio Maipo. El suelo es de origen aluvial con gran cantidad de gravas redondas e irregulares.

### CLIMA

Mediterráneo subhúmedo con gran influencia de la Cordillera de los Andes. Corresponde a una de las zonas más frías dentro del Valle de Maipo andes teniendo una pronunciada diferencia entre las temperaturas del día y la noche (entre 18 y 22 °C) creando la condición perfecta para preservar los aromas, sabores y la correcta madurez de los taninos en las uvas.

### VINIFICACIÓN

La cosecha se inicia a finales de febrero, seleccionamos los granos de uva para ingresarlos al tanque de acero inoxidable por gravedad. Aquí comienza una maceración pre fermentativa por 5 días a 8°C y damos inicio a la fermentación alcohólica por 7 días a 25 °C con 4 a 6 remontajes diarios. Una vez completada la fermentación comenzamos una segunda maceración post fermentativa de 14 días a temperaturas de 20°C para una mayor extracción de aromas y taninos suaves.

### NOTAS DE CATA

Memorias es un vino muy expresivo con gran personalidad y complejidad de frutos silvestres, notas de frutos secos, toques de pimienta negra recién molida, algo terroso y un dejo floral, dejando ver cada una de ellas en su totalidad. En boca expresa la personalidad de Maipo andes el balance perfecto y sus taninos elegantes invitando a seguir degustando nuestro vino memorias.