



VIÑA EL PRINCIPAL

PIRQUE - CHILE

CALICANTO 2023

CEPA:

70% CABERNET SAUVIGNON
25% CARMENERE
5% SYRAH

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 14,5%
PH: 3,41
ACIDEZ: 5,71 G/L (C4H6O6)

POTENCIAL DE

GUARDA:
10 AÑOS O MÁS
CRIANZA:
12 MESES
ROBLE 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 coluvial 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

Vino tinto color rubí con notas violáceas, intensidad aromática alta, fresco con notas de frutos rojos silvestres y toques herbales. Vino expresivo en paladar vibrante y equilibrado con taninos redondos, retrogusto largo y con matices distintivos del terroir de Maipo Andes.

