



VIÑA EL PRINCIPAL

MAIPO ANDES - CHILE

kiñe 2023

CEPA:

100% VERDEJO

CRIANZA:

16 MESES - 60% ROBLE

FRANCÉS

40% CONCRETO

ANÁLISIS:

ALCOHOL: 13,6%

PH: 3,4

ACIDEZ: 6,3 G/L (C4H6O6)

POTENCIAL DE**GUARDA:**

7 AÑOS O MÁS

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 fría 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 principios de Marzo, seleccionamos los granos de uva para ingresarlos al tanque de acero inoxidable por gravedad. Aquí comienza una maceración pre fermentativa por 24 horas a 8°C y luego prensamos para iniciar la fermentación alcohólica sin pieles por 20 días a 14 °C. Terminada la fermentación el 80% del vino se almacena en barrica de roble francés de 500 litros para realizar battonage por 10 meses y el 20% del vino se almacena en huevo de concreto.

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con reflejos dorados, este vino se muestra con notas aromáticas de frutas tropicales como maracuyá y piña flameada, notas cítricas y mentoladas, toques de almendras tostadas, miel y mantequilla. Un vino vibrante en paladar, acidez equilibrada y una untuosidad perfecta. Retrogusto largo, muy seductor y fresco.

