

**VARIEDAD:**

89% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah.

**ORIGEN:**

Este vino es elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon provenientes de los mejores viñedos que Viña San Pedro posee en el Valle de Rapel, específicamente en el Valle del Cachapoal, en el alto Cachapoal y en el Valle de Colchagua, en Marchigüe. Los viñedos están plantados en el piedmont de la Cordillera de los Andes en Cachapoal, y a 30 km de la costa en Colchagua. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo.

**CLIMA:**

La temporada 2010-2011 comenzó con una primavera fría, retrasando la brotación pero luego en verano las temperaturas aumentaron considerablemente, y luego en febrero las temperaturas disminuyeron nuevamente lo que permitió una madurez lenta de las uvas. Esto generó vinos de alta intensidad aromática y con un buen balance entre acidez y alcohol, obteniendo vinos frescos y de alto color.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano durante la última semana de abril y la primera semana de mayo.

**VINIFICACION:**

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 25 y 26°C. Se realizaron 3 remontajes por día. 20 días de maceración total. El 100% de la mezcla tiene una guarda de 12 meses en barricas francesas, de las cuales el 30% fueron nuevas. 30% de segundo uso y 30% de tercer uso.

**ANÁLISIS:**

A°:	14.0%
AT:	5.35 g/L (C4H6O6)
pH:	3.51
AV:	0.39 g/L
AR:	3.2 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** intenso color rojo rubí con tonos violáceos.

**Aroma:** nariz expresiva compleja, marcada principalmente por frutas frescas como frambuesas, guindas y berries, frutas maduras como ciruela, regaliz y moras, junto con algunas notas de especias que se encuentran bien integradas con las notas de tabaco y vainilla provenientes de la guarda en barrica.

**Paladar:** es un vino frutal y bien integrado en boca, que presenta una buena estructura y volumen, taninos maduros y suaves que dan paso a un final largo y persistente. Puede ser bebido inmediatamente, o bien, guardado por 3 a 5 años.

**Sugerencias de Servicio:** ideal para acompañar carnes rojas, aves de caza, ciervo y quesos semimaduros. Sírvese preferentemente entre 17 y 18°C.