

**VARIEDAD:**

74% Cabernet Sauvignon, 21% Syrah, 5% Cabernet Franc

ORIGEN:

Este vino es elaborado con las mejores uvas de los viñedos de Viña San Pedro situados en el Valle de Cachapoal, los cuales están plantados en una zona de lomajes suaves, de suelos aluviales delgados y bien drenados. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera con riego por goteo controlado

CLIMA:

La temporada 2010 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

COSECHA:

La uva se cosechó a mano en cajas de 10 kilos. El syrah fue cosechado la tercera semana de abril, y el Cabernet Sauvignon la última semana de abril.

VINIFICACIÓN:

Maceración en frío por 7 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 27 a 29° C. Se realizaron 6 remontajes muy cortos por día, con la intención de mantener el orujo mojado todo el tiempo, generando por lo cual, una extracción más suave. 28 días de maceración. El 100% de la mezcla tiene una guarda en barricas francesas por 14 meses. El 60% de las barricas son nuevas y el resto de segundo uso.

ANÁLISIS:

A°:	14,9%
AT:	5.5 g/L (C4H6O6)
pH:	3.44
AV:	0.53 g/L
AR:	2.7g/L

NOTAS DE CATA:

Color: Color rojo violáceo, intenso y profundo.

Aroma: Presenta una nariz intensa, marcada principalmente por la elegancia, complejidad y frutalidad. Entremezcla aromas a frutas frescas como ciruelas, cerezas negra, moras con sutiles notas de tabaco rubio y cedro.

Paladar: En boca es un vino de buena estructura y grasitud, con taninos marcados y a la vez maduros y aterciopelados, con mucha fruta, rica acidez y buen balance. Su final es largo y persistente.

Puede ser bebido inmediatamente o bien ser guardado por 6 a 8 años.

Sugerencias para Servir: Ideal para acompañar distintos tipos de carnes a las brasas, aves de caza, venado y quesos maduros. Sírvese preferentemente a 17 °C.