



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# CABO

## DE HORNOS

**D.O.** Valle del Cachapoal-Andes

**ASSEMBLAGE** 100%% Cabernet Sauvignon

**ORIGEN** Cabo de Hornos es elaborado con uvas provenientes del viñedo Cabo de Hornos, plantado a los pies de la cordillera de los Andes en el Valle del Cachapoal-Andes. El clima es fuertemente influenciado por la cordillera de los Andes con vientos que bajan desde las alturas y enfrían el ambiente

Los viñedos están plantados en 3 terroirs diferentes con roca madre de origen volcánico y distintas proporciones de arcilla, arena y limo.

**EDAD DEL VIÑEDO** 21 años, plantación masal de Cabernet Sauvignon pie franco.

### **CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2014**

La temporada del 2014 fue menos fresca que la del 2013, con una primavera 2013, de 2° C en promedio mayor que la primavera del 2012.

La floración ocurrió 3 días antes que en el año 2012.

La precipitaciones fueron de 250 mm, acumuladas principalmente durante el invierno, sin afectar las etapas fenológicas del viñedo.

La pinta, ocurrió una semana antes que la fecha promedio de los últimos 5 años.

El verano por su parte no tuvo temperaturas muy elevadas, no superando los 33°C en los días de mayor calor, pero si presento noches con t° mínimas más altas que en la temporada pasada.

El periodo de maduración fue lento, porque no existieron picks de calor, que estresaran al viñedo durante época de maduración de la vid, logrando una muy buena madurez de taninos, antocianas, y polifenoles totales. Debido a este buen nivel de madurez se obtuvieron vinos concentrados, de buen color, y buena intensidad de aromas.

El clima es fuertemente influenciado por la cordillera de los Andes con vientos que bajan desde las alturas y enfrían el ambiente.

- **Floración:** primera semana de noviembre 2013.
- **Primer riego:** tercera semana de Octubre 2013.
- **Cosecha:** tercera semana de Abril 2014.

1. Suelo volcánico con pendientes suaves.
2. Suelo volcánico descompuesto en arcilla.
3. Suelo volcánico con rocas fragmentadas.



CABO DE  
HORNOS  
2014

# CABO

## DE HORNOS



CABO DE  
HORNOS  
2014

### **VINIFICACIÓN**

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 kg. Se seleccionaron tres veces: en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalilladora. La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de madera de 12.000 Lts y un % 20 en acero inoxidable.

La óptima madurez del Cabernet Sauvignon 2014 permitió realizar una fermentación clásica; 6 días de maceración a 8 °C seguidas de 10 días de fermentación con levaduras comerciales con temperatura de hasta 30 °C. Los remontajes se realizaron 10 veces al día por un corto tiempo.

Terminada la FA, los vinos fueron macerados por 9 días y luego descubados y decantados antes de pasar a las barricas.

La fermentación maloláctica ocurre en forma espontánea en barricas.

### **GUARDA**

La crianza se realizó en barricas de roble francés (225 L) por 18 meses. Los tostados y tipo de madera se adaptan a cada Cabernet Sauvignon diferente de cada terroir.

Las barricas que se utilizaron fueron 60% nuevo, 40% de 2° uso.

El Cabo de Hornos 2014 fue embotellado el 25 de Febrero de 2016.

<b>ALCOHOL</b>	14,7 %
<b>ACIDEZ TOTAL (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>)</b>	5,21 g/L
<b>PH</b>	3,58
<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	2,63 g/l

### **NOTAS DE CATA**

Color rojo violeta, intenso. En nariz presenta notas a frutos rojos y algunas frutas negras maduras, como moras, arándanos y cassis, además presenta notas de tabaco y cedro. En boca, es un vino con una rica acidez, con buena estructura, con buen balance entre taninos y acidez y tiene un final largo y persistente. Este vino continuará desarrollándose en botella con la guarda. Puede ser guardado por más de 15 años.