



VARIEDAD:

80% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah y 5% Malbec.

ORIGEN:

Este vino es elaborado con las mejores uvas provenientes de distintos viñedos de propiedad de San Pedro. El Cabernet Sauvignon proviene de cuarteles específicos ubicados en viñedos propios en los valles del Maipo, Alto Cachapoal y Curicó (Molina). El Syrah, por su parte, proviene de dos cuarteles, uno ubicado en el viñedo del Alto Cachapoal y el otro, del Maule, específicamente del fundo ubicado en Pencahue. Por último, el Malbec, al igual que parte del Syrah, proviene de un cuartel ubicado en un particular lomaje en el campo de Pencahue (Maule).

VENDIMIA:

Todos los viñedos destinados a Cabo de Hornos son conducidos en sistema de espaldera vertical y en promedio tienen aproximadamente 25 a 30 años de edad, con una producción que no sobrepasa las 5 toneladas/ha. La recolección de la uva se realiza de forma manual, en cajas de 13 kg. para que no se produzca ruptura de los granos. La fecha de maduración es determinada por degustación de las bayas, realizada por el enólogo responsable de este vino en terreno. El Syrah proveniente de Pencahue se cosechó la 2a semana de abril. El Syrah del Alto Cachapoal, al igual que el Malbec de Pencahue, se cosecharon la última semana de abril y todos los Cabernet Sauvignon entre la primera y segunda semana de mayo. Las condiciones climáticas permitieron cosechar en su momento óptimo de madurez, por lo que se considera una buena añada para Cabo de Hornos.

VINIFICACIÓN:

Al llegar a bodega, la uva es recibida en una mesa de selección de racimos, donde se retiran hojas y racimos no deseados. Luego, se despallilla y posteriormente, los granos se seleccionan en una segunda mesa de selección, donde se eliminan todas las partes verdes que puedan provocar algún aroma o sabor no deseado. Una vez en la cuba, la uva inicia un proceso de maceración pre-fermentativa en frío (8°C) durante siete días, para luego proceder a la fermentación a una temperatura controlada de 27 a 29° C. Durante la fermentación, se realizaron seis remontajes muy cortos y suaves, con el objeto de mantener mojados los orujos y permitir, por lo tanto, una muy suave extracción de color, taninos y polifenoles en general. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se realizó una maceración post fermentativa de aproximadamente tres semanas más para lograr una mejor estructura y suavidad en el vino. Posteriormente, el vino es guardado en barricas de roble francés nuevas durante 18 meses. Después de este período de guarda, el vino es envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y naturalidad a través de todo el proceso. Este vino permanece un año en botella antes de salir a la venta.

ANÁLISIS:

A°:	14.51%
AT:	5.69 g/L (C4H6O6)
pH:	3.65
AV:	0.60 g/L
AR:	2.93 g/L

NOTAS DE CATA:

Color: rojo rubí con un matiz violáceo intenso y profundo.

Aroma: nariz elegante, intensa y madura, donde destacan las notas a cassis, cerezas negras que se entremezclan con aromas a tabaco, cedro y sutiles notas a moca.

Paladar: textura suave y buena concentración, con un muy buen balance entre taninos y acidez. A su vez, es muy expresivo y elegante, con una sutil mineralidad, largo y persistente. Apto para ser guardado por 8 a 12 años.

Advisable to be kept for 8 to 12 years.

Sugerencias de Servicio: ideal para acompañar con carnes rojas, ciervo y quesos maduros. Sírvese preferentemente a 18°C.