



VARIEDAD:

51% Cabernet Sauvignon, 37% Syrah y 12% Malbec.

ORIGEN:

Este vino es elaborado con las mejores uvas provenientes de los Viñedos de propiedad de San Pedro. La mayor parte del Cabernet Sauvignon proviene de cuarteles de más de 60 años ubicados en Molina. El Syrah, por su parte, proviene del viñedo del Alto Cachapoal, en Totihue. Por último, el Malbec, proviene de un cuartel ubicado en un particular lomaje en el campo de Pencahue (Maule).

CLIMA:

El 2007 fue un año atípico, las temperaturas fueron mas bajas que un año normal, lo que provoco que las cepas tintas se cosecharon a los menos 10 días más tarde. Los alcoholes fueron en promedio 1° mas bajo de lo normal, con una muy buena madurez fenólica, buen color y acidez natural más alta, lo cual favoreció la frutuosidad y la frescura del vino, especialmente de las cepas tintas.

VENDIMIA:

Todos los viñedos destinado 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 15 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 del Alto Cachapoal, al igual que el Malbec de Pencahue y los Cabernet Sauvignon de Molina, se cosecharon la última semana de abril.

Las condiciones climáticas permitieron cosechar en su momento óptimo de madurez.

VINIFICACIÓN:

La uva es recibida en una mesa de selección de racimos, donde se retiran hojas y racimos no deseados. Luego, se despalilla y pasa a 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 prefermentativa 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 dos 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 esto, el vino es envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y naturalidad a través de todo el proceso. Este vino permanece al menos un año en botella antes de salir a la venta.

ANÁLISIS:

A°:	14.5%
AT:	5.34 g/L (C4H6O6)
pH:	3.5
AV:	0.6 g/L
AR:	3,3 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.