



SAN PEDRO



ESPECIAL RESERVE

CABO DE HORNOS

2009

Wine of Chile

*The story begins in 1963
when Vitis San Pedro was founded.
From across, behind every bottle
of San Pedro there has been
an uncompromising commitment
to fine winemaking that goes
back over 100 years.*

ATRADITIONAL WINE OF VITIS SAN PEDRO

SAN PEDRO



GRANDES VINOS
DE
SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

CABO DE HORNOS

REGIÓN Valle Central

ASSEMBLAGE 61% Cabernet Sauvignon
18% Syrah
21% Malbec

CRIANZA 18 meses
80% barrica nueva de roble francés (225L)
20% barrica usada de roble francés (225L)

ALCOHOL 14,8%
ACIDEZ TOTAL (C4H6O6) 5,6 g/L
PH 3,44
AZÚCAR RESIDUAL 2,1 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL 0,58 g/L

SOBRE EL ORIGEN Este vino ha sido elaborado con las mejores uvas de diversos viñedos en Chile: Cabernet Sauvignon de las parras de 70 años que se encuentran en Molina (Valle de Curicó), Syrah de la zona alta del Valle del Cachapoal, y Malbec de Pehhue (Valle del Maule).

NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN La cosecha 2009 partió con una primavera fría, lo cual atrasó la brotación alrededor de dos semanas en algunas zonas. Estas condiciones climáticas resultaron en producciones moderadas a bajas, y así rendimientos más bajos de alrededor de 1 kg por planta, que permitió tener una excelente calidad de uvas al vinificar. Durante la tercera y cuarta semana de abril se realizó la cosecha de la uva en forma manual en cajas de 13 kg. Luego de varios procesos cuidadosos de selección, la uva fue transferida a las cubas de fermentación. El proceso de vinificación se inició con una maceración en frío a 8°C durante 7 días, seguido por una fermentación controlada a 29°C que incluyó alrededor de 6 remontajes para obtener una suave extracción de color, taninos y polifenoles. Finalmente, se realizó una maceración post fermentativa de aproximadamente dos semanas más, para lograr una mejor estructura en el vino.

NOTAS DEL ENÓLOGO Cabo de Hornos 2009 muestra un color rojo rubí con un matiz violáceo intenso y profundo. Su aroma es elegante, intensa y madura, donde destacan las notas a cassis y cerezas negras que se entremezclan con aromas a tabaco, cedro y sutiles notas minerales. En boca es suave con buena concentración y muy buen balance entre taninos y acidez. Tiene una gran expresión y carácter, es largo y persistente. Este vino tiene una potencial de guarda de 8 a 12 años. Servir idealmente a 17°C.



CABO DE
HORNOS
2009