

# CABO DE HORNOS

*Cabernet Sauvignon*

D.O. VALLE DEL CACHAPOAL ANDES

2018

## SUELOS

Los suelos son de origen volcánico presentando pendientes suaves de la cordillera de los Andes y fluviales de piedmont. Como consecuencia de las acciones geomorfológicas de la zona tenemos dentro de las pendientes suaves de la cordillera de los Andes dos perfiles de suelo: suelo volcánico descompuesto en arcilla y suelo volcánico con rocas fragmentadas, y en los fluviales de piedmont encontramos gravas angulares de distintos tamaños con mayor presencia de arena con algo de limo y poco de arcilla. Estos perfiles de suelo le otorgan al vino taninos redondos, buena estructura y un cuerpo elegante, con un gran aporte de aromas a fruta y notas minerales.

## CLIMA

La vendimia 2018 fue más estable respecto a las dos cosechas anteriores. La temporada comenzó con un invierno 2017 frío y lluvioso. La primavera (2017) estuvo libre de heladas. El verano comenzó de forma calurosa, terminando con temperaturas frescas obteniendo una maduración sin contratiempos, que se vio reflejada en una gran concentración de color, taninos de gran calidad y alcoholes finales adecuados. Fue una gran cosecha que nos otorgará vinos equilibrados, elegantes y con muy buen potencial de guarda.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma manual en cajas de 10 kg. Una vez en la bodega, se realizó selección de racimos y bayas, seguidos por una maceración durante 3 a 5 días en frío (8° C) para extraer color y aromas. Posteriormente, se realizó la fermentación alcohólica, un 80% se hizo en cubas de madera de 12.000 litros y un 20% del total del vino en acero inoxidable a una temperatura controlada de hasta 26 °C. Durante 10 días se realizaron breves remontajes, con el fin de extraer taninos y antocianos. La fermentación post-fermentativa duró aproximadamente 10 días para afinar y potenciar el equilibrio del vino en boca. La crianza se realizó durante 20 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 50% nuevas, 30% de dos o más usos y 20% en fudres de 2000 litros (sin tostar y con tostado leve). Los tostados y las barricas se adaptaron a cada Cabernet Sauvignon de diferente terroir.

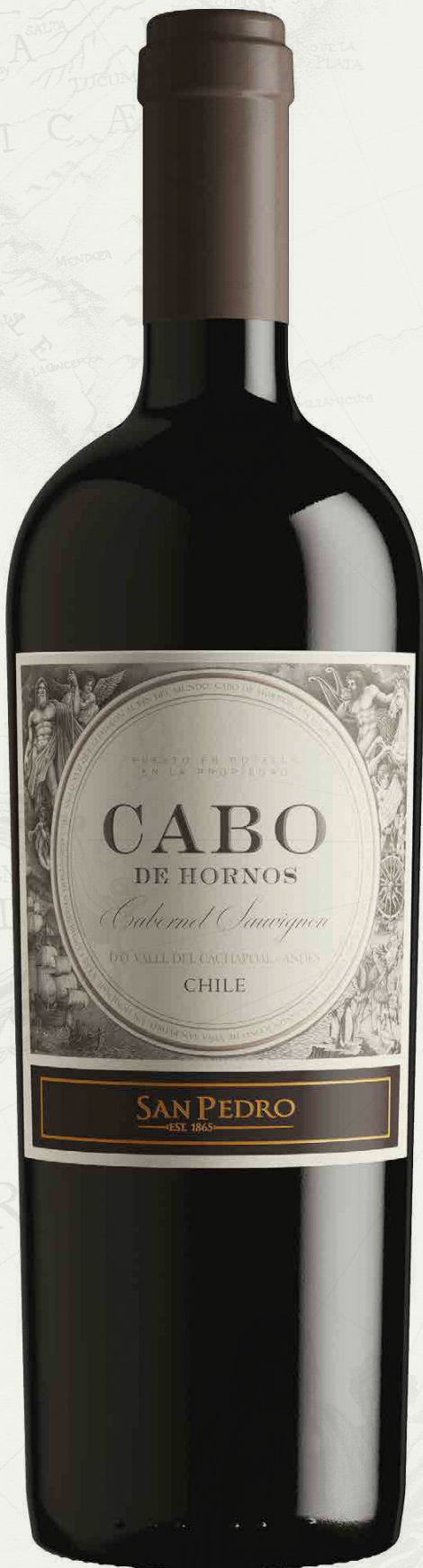
## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** rojo rubí profundo con intensidad media alta.

**Nariz:** destacan aromas elegantes a frutos rojos y frutos negros maduros, tales como las moras, los arándanos y el cassis, complementados con dejos de tabaco y cedro, aportados por su crianza en roble.

**Boca:** vino redondo, fresco, con buen balance entre taninos y acidez, con un final largo y persistente.

**Temperatura de servicio:** 16°-18°



Alcohol: 14.5%.

pH: 3.56

Acidez total (Ácido Tartárico): 5.8 g/L

Azúcar Residual: 2.40 g/L