



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# CABO DE HORNOS

**D.O.** Valle Central

**ASSEMBLAGE** 84% Cabernet Sauvignon  
4% Syrah  
12% Malbec

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

**ALCOHOL** 14,8%  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 5,62 g/L  
**PH** 3,55  
**AZÚCAR RESIDUAL** 3,44 g/L  
**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,54 g/L

**SOBRE EL ORIGEN** Cabo de Hornos 2010 es un blend de Cabernet Sauvignon y Syrah de Quillayes ubicado en la zona alta del Valle del Cachapoal y Malbec de la zona de Pencahue en el Valle del Maule.

**NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN** Condiciones climáticas de más frías favorecieron una maduración más lenta que permitió cosechar una semana más tarde de lo habitual; el Syrah y el Malbec fueron cosechados durante la última semana de abril, mientras que el Cabernet Sauvignon fue cosechado durante la primera semana de mayo. La cosecha se realizó a mano en cajas de 13 kg, luego de que las uvas fueron cuidadosamente seleccionadas para obtener solamente fruta de la más alta calidad. El proceso de vinificación se inició con una maceración en frío a 8°C durante 5 días, seguido por una fermentación lenta y controlada entre 27°C y 29°C, y finalizado con una maceración post fermentativa de tres semanas para obtener mejor estructura y taninos más firmes en el vino.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Cabo de Hornos 2010 muestra un color rojo rubí con un matiz violáceo intenso y profundo. La nariz 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 de mocha. En boca este vino tiene textura suave y buena concentración con un muy buen balance entre taninos y acidez. Es expresivo y elegante, levemente mineral, largo y persistente. Este vino tiene una potencial de guarda de 8 a 12 años. Servir idealmente a 17°C.



CABO DE  
HORNOS  
**2010**