

SAN PEDRO



• SPECIAL RESERVE •

CABO DE HORNO

Wine of Chile

*The story begins in 1865
when Vitis San Pedro was founded.
Ever since, behind every bottle
of San Pedro there has been
an uncompromising commitment
to fine winemaking that goes
back over 100 years.*

A TRADITIONAL WINE OF VITIS SAN PEDRO

 SAN PEDRO



GRANDES VINOS

DE
SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

37

©

CABO DE HORNOS

D.O. Valle Central

ASSEMBLAGE 77 % Cabernet Sauvignon
18 % Syrah
5 % Malbec

CRIANZA 18 meses
100% barrica de roble francés (225L)

ALCOHOL 14.6%
ACIDEZ TOTAL (C4H6O6) 5.5 g/L (C4H6O6)
PH 3.6
AZÚCAR RESIDUAL 0.6 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL 2,5 g/L

SOBRE EL ORIGEN Este vino es elaborado con uvas provenientes del viñedo Quiyalles de Viña San Pedro, ubicado en el “Piedmont” de la cordillera de Los Andes, a una altura de 530 metros sobre el nivel del mar. El suelo es de origen volcánico, y el clima está fuertemente influenciado por la cordillera, lo que provoca que exista una marcada diferencia térmica entre el día y la noche.

COSECHA Los viñedos son conducidos en espaldera vertical, que producen 1 Kg por planta. La recolección de la uva se realiza de forma manual en cajas de 13 Kg para cuidar su calidad. Las uvas maduraron lentamente debido a una primavera y verano más fríos que lo habitual, lo cual retrasó la cosecha entre a 8 a 12 días dependiendo de la variedad. El Syrah y el Malbec fueron cosechados entre la tercera y cuarta semana de Abril, el Cabernet Sauvignon fue cosechado durante la última semana de Abril y la primera semana de Mayo. Las condiciones climáticas se mantuvieron favorables durante la temporada, no registrándose lluvias.

NOTAS DEL ENÓLOGO Color rojo rubí intenso, matiz violáceo y profundo. La nariz es elegante, mineral y con algo de especias. Notas a cerezas negras, algo de cedro y clavo de olor. En boca, tiene textura suave y buena concentración, con muy buen balance entre taninos y acidez, tiene un final largo y de gran persistencia. Este vino que continuará desarrollándose en botella y puede ser guardado por más de 15 años.



CABO DE
HORNOS
2011