

SAN PEDRO



• SPECIAL RESERVE •

CABO DE HORNOS

Wine of Chile

*The story begins in 1865
when Vinya 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 VINYA SAN PEDRO

 SAN PEDRO



GRANDES VINOS

DE
SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

CABO DE HORNOS

D.O. Valle del Cachapoal Andes

ASSEMBLAGE 100% Cabernet Sauvignon

CRIANZA En barricas de roble francés durante 18 meses. El vino luego de embotellado, permanece en nuestra bodega durante otros 18 a 20 meses antes de salir a la venta.

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

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 de acuerdo a las fechas tradicionales para este viñedo, existiendo un verano algo más cálido que la cosecha 2010 y 2011, lo que permitió tener una muy buena concentración de taninos y una gran intensidad. La uva Cabernet Sauvignon fue cosechada durante la tercera semana de Abril y la primera semana de Mayo. Las condiciones climáticas se mantuvieron favorables durante la temporada, no registrándose lluvias.

NOTAS DE CATA Color rojo oscuro intenso y profundo. La nariz es intensa, mineral y con algo de pimienta negra. Notas a moras y fruta negra madura, algo de tabaco y canela. En boca, es texturado, vibrante y de 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
2012