

SAN PEDRO



•SPECIAL RESERVE•

CABO DE HORNOS

Wine of Chile

*The story begins in 1883
when Villa 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 VINA 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

VARIETY Cabernet Sauvignon

ORIGEN Cabo de Hornos es elaborado con uvas provenientes del viñedo Quiyalles plantado a los pies de la cordillera de los Andes en el Valle del Cachapoal-Andes.

Encontramos 3 terroirs diferentes con roca madre de origen volcánico y distintas proporciones de arcilla, arena y limo:



1. Suelo volcánico con pendientes suaves.



2. Suelo volcánico descompuesto en arcilla.



3. Suelo volcánico con rocas fragmentadas.

El clima es fuertemente influenciado por la cordillera de los Andes con vientos que bajan desde las alturas y enfrían el ambiente.

- **Floración:** 1ª semana de Noviembre 2013
- **Primer riego:** 4ª semana de Octubre 2013
- **Cosecha:** 4ª semana de Abril 2014

EDAD DEL VIÑEDO 20 años, plantación masal y pie franco.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2013

El invierno y primavera 2012 fueron lluviosos (295 mm de agua entre junio y diciembre 2012) lo que permitió una muy buena brotación con suelos húmedos naturalmente.

Las temperaturas primaverales fueron más bajas que lo acostumbrado obteniendo una suma de grados día más baja de lo habitual (510 ° días).

El verano fue seco, con algunos días calurosos y muy frío durante la noche llegando a una oscilación térmica de 30 °C. En general las temperaturas altas no fueron permanentes, existiendo largos períodos con temperaturas menores a 30 °C. Estas condiciones nos permitieron una madurez lenta de las uvas, pero logrando buena madurez y concentración de antocianos y taninos.

En resumen la cosecha 2013 se puede definir como una cosecha fresca.



CABO DE
HORNO
2013

CABO DE HORNOS



CABO DE
HORNO
2013

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 kg. Se seleccionaron tres veces: en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalilladora.

La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable.

La óptima madurez del Cabernet Sauvignon 2013 permitió realizar una fermentación clásica 5 días de maceración a 8 °C seguidas de 8 días de fermentación con levaduras comerciales con temperatura de hasta 30 °C. Los remontajes se realizaron 10 veces al día por un corto tiempo.

Terminada la FA, los vinos fueron macerados por 11 días y luego descubados y decantados antes de pasar a las barricas. La fermentación maloláctica ocurre en forma espontánea en barricas.

GUARDA

La crianza se realizó en barricas de roble francés (225 L) por 18 meses. Los tostados y tipo de madera se adaptan a cada Cabernet Sauvignon diferente de cada terroir.

El Cabo de Hornos 2013 fue embotellado el 6 de Abril de 2015.

ALCOHOL

14,6%

ACIDEZ TOTAL (C₄H₆O₆)

5,3 g/L

PH

3,59

AZÚCAR RESIDUAL

2,64 g/L

NOTAS DE CATA

*“Full body, silky tannins and flavorful finish.
Very pretty.”*

James Suckling

*“The wine feels very compact and harmonious...
It Shows the Cachapoal character.”*

Luis Gutiérrez

The Wine Advocate