



# CABO DE HORNOS

## Cabernet Sauvignon 2015

**D.O**

Cachapoal-Andes Valley

### **VARIEDAD**

100% Cabernet Sauvignon

### **ORIGEN**

Cabo de Hornos es elaborado con uvas provenientes del viñedo Cabo de Hornos, plantado a los pies de la cordillera de los Andes en el Valle del Cachapoal-Andes. El clima es fuertemente influenciado por la cordillera de los Andes con vientos que bajan desde las alturas y enfrían el ambiente. Los viñedos están plantados en 3 terroirs diferentes con roca madre de origen volcánico y distintas proporciones de arcilla, arena y limo.

### **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 despalladora. La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de madera de 12.000 Lts y un % 20 en acero inoxidable. La óptima madurez del Cabernet Sauvignon 2015 permitió realizar una fermentación clásica; 6 días de maceración a 8 °C seguidas de 10 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 9 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. Las barricas que se utilizaron fueron 60% nuevo, 40% de 2° uso.

**ANÁLISIS**

Alcohol: 15.5 %

AT: 5.21g/L (C4H6O6)

pH: 3.58

AR:2.63 g/L