



CABO

DE HORNOS

Cabernet Sauvignon 2016

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 durante la cosecha, en la mesa de recepción y después del despallado. La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones, pérdida de aromas y sabores desagradables. Se realizó una maceración pre fermentativa durante 3 a 5 días a una temperatura de 8 °C para extraer suavemente polifenoles, aportando color y aromas. Posteriormente, se realizó la fermentación alcohólica en cubas de madera de 12.000 litros y un 20% del total del vino en acero inoxidable, utilizando levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada de hasta 30 °C. Durante 10 días se realizaron entre 8 y 10 remontajes diarios cortos, con el fin de extraer delicadamente taninos y antocianos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, los vinos fueron macerados de 3 a 10 días (según degustación diaria) con el fin de afinar y potenciar el equilibrio del vino. Luego fueron descubados y decantados antes de pasar a las barricas. La crianza se realizó durante 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 50% nuevas y 50% de segundo uso. Los tostados y tipo de madera se adaptaron a cada Cabernet Sauvignon de diferente terroir. La fermentación maloláctica ocurrió en forma espontánea en las barricas. Finalmente el Cabo de Hornos 2016 fue embotellado el 8 de marzo del 2018.

NOTAS DE CATA
Aspecto: Rojo rubí con intensidad media alta.
Naríz: Destacan aromas elegantes a frutos rojos y frutos negros maduros, tales como las moras, los arándanos y el cassis, complementados con dejos de tabaco y cedro.
Boca: Vino redondo, fresco, con buen balance entre taninos y acidez, con un final largo y persistente.

ANÁLISIS

Alcohol: 14.2 %

AT: 5.44g/L (C4H6O6)

pH: 3.62

AR: 2.36 g/L