

# 1865

SELECTED VINEYARDS

1865 no es cualquier año. Es el año en que la viña San Pedro fue fundada. Orgullosamente te presentamos "Selected Vineyards", un excepcional portafolio de vinos que busca siempre la mejor combinación posible entre cepa y viñedo.



## CABERNET SAUVIGNON 2022

### ORIGEN

D.O Valle de Maipo.

### SELECCIÓN

Clones 338, 337, 169, 46, 15 y Selección Masal.

### ALTITUD

470 msnm.

### CLIMA

La temporada 2021-2022 fue muy seca en el valle del Maipo, lo que obligó a regar desde invierno a cosecha sin interrupción. En relación a los grados día, el año fue normal a fresco para el valle, con baja humedad y sin lluvias en verano, lo que permitió mantener la sanidad de la uva. Los rendimientos fueron un 10 - 20 % más bajos que el año anterior, dado por un bajo peso de los racimos. Esto generó una buena concentración de las uvas, logrando vinos de buenos colores y expresión frutal, de taninos bien integrados, frescos y persistentes.

### SUELO

Los viñedos están plantados en una segunda terraza del río Maipo, con suelos aluviales delgados, pedregosos y bien drenados. Debido a su origen y características, el suelo es pobre en nutrientes haciéndolo idóneo para la viticultura de vinos de alta gama, ya que mantiene a las con parras restringidas, poco vigor y rendimientos controlados. Esto confiere una alta concentración de fenoles y antocianos en las uvas, lo que se traduce en producción de vinos de calidad.

### VINIFICACIÓN

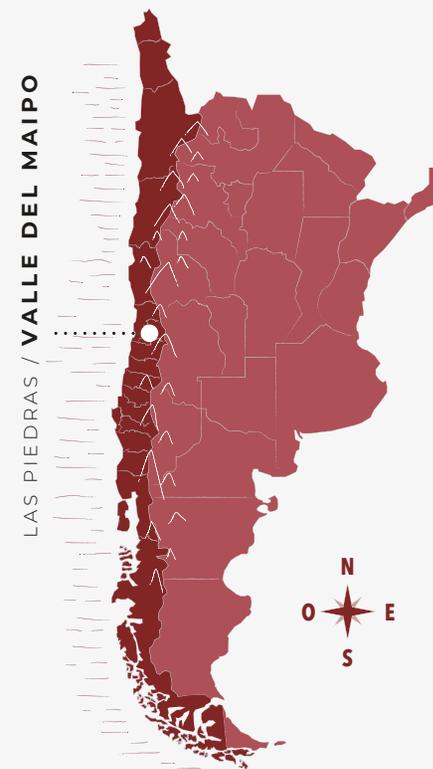
Una vez llegada la uva a la bodega se realizó una maceración en frío por 2-3 días para extraer una mayor cantidad de aromas y sabores. Luego se llevó a cabo la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas entre 25 y 27 °C. Se realizaron 3 remontajes por día con el objetivo de mantener las pieles en contacto con el mosto y permitir una lenta y delicada extracción. Finalmente, el vino tuvo una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, siendo un 18% nuevas y el resto de segundo, tercer y cuarto uso.

### NOTAS DE CATA

Apariencia: rojo rubí con tintes violáceos  
Nariz: destacan aromas a frutos rojos como la cereza, berries como mora y arándano, y notas especiadas propias de la variedad. Además, se perciben aromas a tabaco dado por su paso en barricas, que le otorgan complejidad a este vino.  
Boca: equilibrado, de buen cuerpo y estructura media. Taninos presentes, suaves, que dan paso a un final prolongado, agradable y balanceado.

Temperatura de servicio: 15-18 °C.

CHILE | ARGENTINA



LAS PIEDRAS / VALLE DEL MAIPO



### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14 %

AT: 5.23 g/L

pH: 3.54

AR: 3 g/L