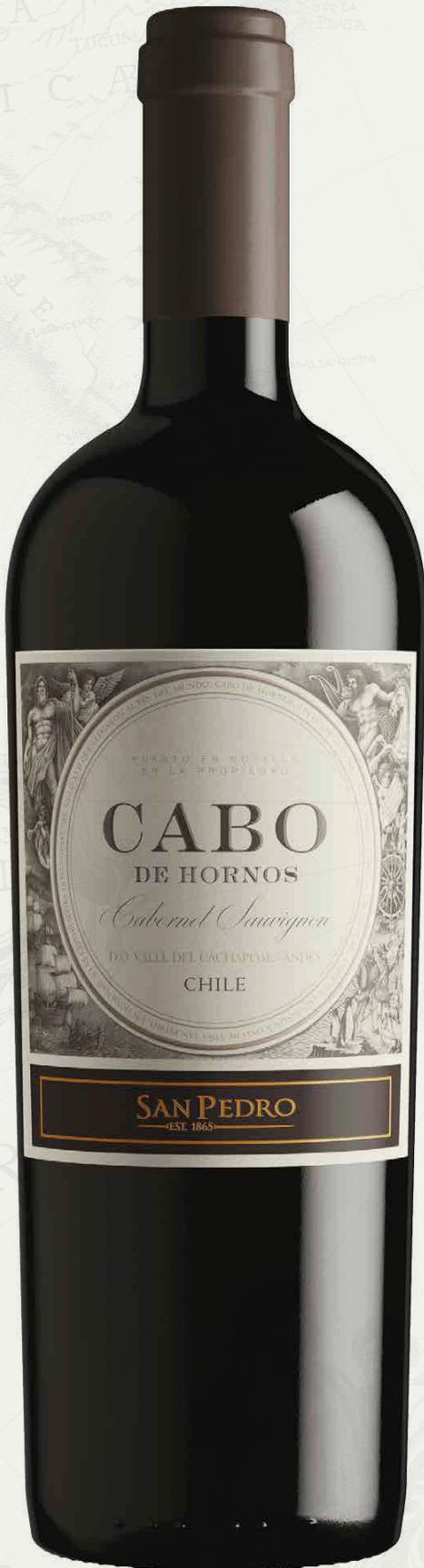


# CABO DE HORNOS

*Cabernet Sauvignon*

D.O. VALLE DEL CACHAPOAL ANDES

2022



## CLIMA

La primavera de 2021 se caracterizó por la ausencia de precipitaciones tanto durante la floración como en el verano y la cosecha. Si bien se contó con agua para riego, su uso fue considerablemente limitado debido a la baja pluviometría registrada durante el invierno. No obstante, se logró controlar adecuadamente el estrés hídrico en los viñedos.

Otros aspectos destacables de la temporada fueron las buenas temperaturas y la luminosidad general durante la primavera y el verano, acompañadas de una marcada amplitud térmica, característica habitual de este viñedo ubicado a los pies de la Cordillera de los Andes. Asimismo, la ausencia de heladas durante la temporada fue un factor clave para la buena calidad y los rendimientos obtenidos en esta variedad.

La cosecha del Cabernet Sauvignon se llevó a cabo a finales del mes de marzo, logrando taninos maduros y firmes, los cuales aportaron al vino gran cuerpo y buena estructura en boca.

## SUELOS

En los suelos fluviales de piedmonte y mixtos (fluvial-coluvial) encontramos gravas y rocas angulares de distintos tamaños con mayor presencia de arena con algo de limo y arcilla. Estos perfiles de suelo le otorgan al vino taninos redondos, buena estructura y un cuerpo elegante, con un gran aporte de aromas a fruta y notas minerales.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma manual en cajas de 10 kg. Una vez en la bodega, se realizó una selección de racimos y bayas, seguidos por una maceración en frío durante 3 a 5 días (8° C) para extraer color y aromas. Posteriormente, se realizó la fermentación alcohólica en cubas de distintos tipos y capacidades a una temperatura controlada de hasta 26 °C. Durante 10 días se realizaron breves remontajes, con el fin de extraer taninos y antocianos. La maceración post-fermentativa duró aproximadamente 10 días para afinar y potenciar el equilibrio del vino en boca. La crianza se realizó durante 22 meses, los primeros 16 meses 57% en fudres de distintos tamaños, 41% en barricas de roble francés (33% nuevas y el resto de dos o más usos) y 2% en ánforas de arcilla italiana, para luego, sus componentes ser mezclados y terminar su guarda los últimos 6 meses en barricas de 225 y 300 litros. Los tostados y las barricas se adaptaron a cada Cabernet Sauvignon de diferente terroir.

## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** rojo rubí profundo con intensidad media alta.

**Nariz:** 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, aportados por su crianza en roble.

**Boca:** vino redondo, fresco, con buen balance entre taninos y acidez, con un final largo y persistente.

**Temperatura de servicio:** 16°-18°C

*Envasado: 29 de Febrero y 30 de Marzo del 2024*

*Potencial de guarda: 20 años*

Alcohol: 14%

Ph: 3,61

Acidez: 5,1G/L

AR: 3,04 G/L