



CABO DE HORNOS

Cabernet Sauvignon

D.O. VALLE DEL CACHAPOAL ANDES

2021

CLIMA

La vendimia 2021 se caracterizó por ser un gran año con vinos de una calidad excepcional. Este periodo se caracterizó por un aumento en las precipitaciones en comparación con la temporada anterior, una acumulación favorable de días grados y un desarrollo fenológico que se llevó a cabo de manera adecuada y en fechas normales, con la única excepción de la fase de la pinta, que experimentó un retraso de una semana. A finales de enero, se registró un evento de precipitaciones inusual, alcanzando los 45 mm, pero gracias a la buena permeabilidad del suelo y al manejo preciso del viñedo, no se generaron mayores problemas. Este fenómeno, asociado a bajas temperaturas, contribuyó a un proceso de maduración más pausado, logrando una acumulación perfecta de polifenoles y conservando la frescura frutal característica del Cabernet Sauvignon del Cachapoal Andes.

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 en barricas de roble francés de 225 y 300 litros, 50% nuevas, 10% de dos o más usos, 35% en fudres de distintos tamaños y 5% en un huevo de cemento, 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: 27 y 28 de Febrero del 2023

Potencial de guarda: 20 años

Alcohol: 14.5%

Ph: 3.61

Acidez: 5.16 G/L

AR: 3.25 G/L