

1865

Cabernet Sauvignon 2010

**VARIEDAD:**

100% Cabernet Sauvignon

**ORIGEN:**

Este vino es elaborado con las mejores uvas Cabernet Sauvignon que Viña San Pedro posee en el Valle de Maipo. Los viñedos están plantados en una zona de suelos aluviales delgados y bien drenados. El sistema de conducción de los viñedos es en espaldera vertical con riego por goteo controlado.

**VENDIMIA:**

La uva se cosechó a mano la última semana de abril. El rendimiento del viñedo fue de 7.0 toneladas/ha.

**VINIFICACIÓN:**

Maceración en frío por 5 días. Fermentación alcohólica realizada con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 28 a 29° C. Se realizaron 4 remontajes por día, con el objeto de mantener las pieles en contacto con el mosto y permitir una lenta y delicada extracción. Se maceró hasta completar 25 a 30 días desde el llenado de los estanques. El 100% de la mezcla tiene una guarda de 12 meses en barricas francesas (95%) y americanas (5%), de las cuales el 50% son nuevas y el 50% restante, de segundo uso.

**ANÁLISIS:**

A°: 14.4 %  
 AT: 5.48 g/L (C4H6O6)  
 pH: 3.58  
 AV: 0.46 g/L  
 AR: 2.6 g/L

**NOTAS DE CATA:**

**Color:** Rojo rubí, intenso y profundo.

**Aroma:** Presenta una gran nariz, marcada por elegantes e intensos aromas a grosellas y arándanos que se entremezclan con notas chocolatadas, moka y cedro.

**Paladar:** Muy denso y concentrado, con taninos presentes y a la vez maduros. Presenta además un muy buen balance entre taninos, acidez y madera.

Puede ser bebido inmediatamente o bien guardado por 7 a 9 años.

**Sugerencias de Servicio:** Ideal para acompañar carnes rojas en general, venado, aves de caza y quesos fuertes. Sírvese preferentemente entre 17 y 18°C.

[www.sanpedro.cl](http://www.sanpedro.cl)

Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.