

1865

SELECTED VINEYARDS



SAN PEDRO
EST. 1865

HORSE
YEAR

CABERNET SAUVIGNON
2022

XUẤT XỨ

D.O Maipo valley, Chile - Thung lũng Maipo

CHỌN LỌC NHO

Clone 338, 337, 169, 45, 15 và chọn lọc massal

ĐỘ CAO VƯỜN NHO

470m so với mực nước biển.

KHÍ HẬU VƯỜN NHO

Niên vụ: 2021–2022 là năm khô hạn, cần tưới tiêu liên tục từ mùa đông đến lúc thu hoạch.
Khí hậu: Nhiệt độ mát đến trung bình, độ ẩm thấp, mùa hè không có mưa, giúp nho phát triển khỏe mạnh.

Sản lượng: Giảm 10–20% so với năm trước do chùm nho nhỏ và nhẹ hơn, nhưng bù lại cho quả nho cô đặc, màu sắc đẹp, hương vị rõ nét và tannin tươi mượt.

THỔ NHƯỠNG

Vườn nho nằm trên bậc thềm thứ hai của sông Maipo. Đất phù sa sỏi đá, thoát nước tốt và nghèo dinh dưỡng, giúp hạn chế sự phát triển quá mức của cây, kiểm soát sản lượng. Nhờ vậy, trái nho có hàm lượng phenol và anthocyanin cao, lý tưởng để tạo ra những dòng vang chất lượng cao.

QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Tiền lên men: Ngâm lạnh 2–3 ngày để tăng cường hương thơm và hương vị.

Lên men rượu: Với nấm men tuyển chọn, ở nhiệt độ 25–27°C.

Chiết xuất: Bơm đảo nhẹ 3 lần/ngày để chiết màu và tannin một cách chậm rãi, tinh tế.

Ủ rượu: 12 tháng trong thùng gỗ sồi Pháp (18% thùng mới, phần còn lại thùng 2–4 năm).

GHI CHÚ NẾM THỬ

Màu sắc: Đỏ ruby với ánh tím.

Hương: Nổi bật với trái đỏ (anh đào), hòa quyện cùng mâm xôi, việt quất, điểm thêm gia vị đặc trưng và chút thuốc lá từ quá trình ủ gỗ sồi.

Vị giác: Cân bằng, cấu trúc trung bình đến đầy đặn. Tannin chắc nhưng mượt mà, mang đến hậu vị dài lâu, hài hòa.

NHIỆT ĐỘ PHỤC VỤ

15 – 18 °C

PHÂN TÍCH HÓA HỌC

Độ cồn: 14% **Tổng độ axit (TA):** 5,23 g/L **pH:** 3,54 **Đường dư (RS):** 3 g/L

