

Fecha: 11-01-2026

Medio: La Tercera

Supl.: La Tercera

Tipo: Noticia general

Título: Cabo de Hornos: la expresión más pura del cabernet sauvignon de Cachapoal Andes

Pág. : 21

Cm2: 365,8

VPE: \$ 3.639.439

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

78.224

253.149

 No Definida

Detrás del mejor tinto de Chile

# Cabo de Hornos: la expresión más pura del cabernet sauvignon de Cachapoal Andes

**C**on 99 puntos, el mayor puntaje de su categoría, y los reconocimientos a Mejor Cabernet Sauvignon y Mejor Tinto de Chile en la Guía Descorchados 2025, Cabo de Hornos, vino ícono de Viña San Pedro, se consolida como un referente del cabernet sauvignon en el país y confirma la solidez técnica y la visión de largo plazo que han marcado su trayectoria.

Cabo de Hornos viene mostrando una trayectoria ascendente y sostenida en la franja alta de los 90 puntos, con cosechas como 2021 y 2022 destacando de manera consistente. Como antecedente, ambas cosechas alcanzaron 97 puntos, anticipando la solidez y la madurez del proyecto enológico.

Pero más que perseguir puntajes, Cabo de Hornos ha construido su identidad a partir de la certeza de contar con un origen excepcional y de lograr una interpretación fiel de su terroir. El equipo de San Pedro Cachapoal Andes, liderado



por Gabriel Mustakis, enólogo jefe, recientemente nombrado Mejor Enólogo por la misma guía, ha sabido conducir cada vendimia sin traicionar el carácter del lugar. Los resultados, como él mismo señala, "se fueron dando a medida que



logramos interpretar y mostrar el origen a través del vino", reflejando una lectura profunda del viñedo y del clima, junto con una definición precisa del momento exacto de cosecha.

"Cachapoal Andes ha demostrado

tener condiciones excepcionales para la producción de vinos de alta gama", comenta Mustakis. "Mostrar este origen a través de un cabernet sauvignon con una trayectoria reconocida como Cabo de Hornos ha permitido ampliar la

mirada sobre su potencial para esta variedad en Chile".

Cabo de Hornos está elaborado exclusivamente a partir de cabernet sauvignon, bajo una lógica de precisión y mínima intervención. El proceso contempla una rigurosa selección de uvas, fermentación en cubas de distintos tamaños y materiales para preservar la identidad de cada polígono y una crianza de 22 meses en barricas de roble francés, fudres y huevo de concreto. El resultado es un vino de gran profundidad, con aromas a frutos negros y notas de cassis, tabaco y cedro, taninos refinados, frescura y un final largo y persistente, además de un potencial de guarda de al menos 20 años.

Con 99 puntos y los reconocimientos recibidos, Cabo de Hornos no solo alcanza un logro histórico: redefine el mapa del cabernet sauvignon chileno y consolida a Cachapoal Andes como un origen para vinos de clase mundial.