



ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

2004

DESDE EL AÑO 2001 NUESTRO OBJETIVO ES CREAR LOS MEJORES VINOS DE CHILE.

NUESTRA FILOSOFÍA ES SENCILLA PERO PRECISA, LA EXCELENCIA SE LOGRA ATENDIENDO EL MÁS MÍNIMO DETALLE EN CADA ETAPA, DESDE EL RIGUROSO CUIDADO DEL VIÑEDO HASTA EL PERFECTO SERVICIO DEL VINO.

NUESTRO PROPÓSITO, EL DE ENLAZAR LA TECNOLOGÍA MÁS AVANZADA CON LA HABILIDAD CLÁSICA EN LA PRODUCCIÓN DE VINOS, TOMANDO LA HERENCIA EUROPEA Y ADAPTÁNDOLA A LA NATURALEZA CHILENA.


ALTAÏR
2004
Cachapoal Valley
Exceptional terroir enhanced by the brilliance of the Altaïr star
Wine of Chile

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O.	Cachapoal
ASSEMBLAGE	73% Cabernet Sauvignon 15% Syrah 11% Carménère 1% Cabernet Franc
CRIANZA	15 meses. 100% barrica nueva de roble francés 225L
ALCOHOL	14,7%
ACIDEZ TOTAL (H2T)	4,84 g/L
pH	3,64
AZÚCAR RESIDUAL	3,12 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,46 g/L
FECHA DE EMBOTELLADO	Enero 2006
CONDICIONES CLIMÁTICAS	El invierno y la primavera 2003 se desarrollaron bajo condiciones normales de precipitaciones. La brotación fue lenta y homogénea. La maduración se desarrolló correctamente. La temporada fue calurosa y seca con un aumento de las temperaturas a mediados de marzo alcanzando los 36°C – 38°C. Estas excelentes condiciones permitieron cosechar más tarde que otros años. Los vinos obtenidos son de gran concentración tánica, muy buen color, buena acidez y gran equilibrio.
NOTAS DE LA ENÓLOGA	EQUILIBRIO Y ELEGANCIA Color intenso y profundo rojo granate. En nariz es concentrado con notas de cedro, grosella negra madura y frambuesa. En boca presenta una muy buena estructura, complejidad y taninos muy elegantes, firmes y estructurados al mismo tiempo. Gran persistencia, un final puro y discreto.

