



ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

2005

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
2005

Cachapoal Valley

Exceptional terroir enhanced by the brilliance of the Altaïr star Wine of Chile

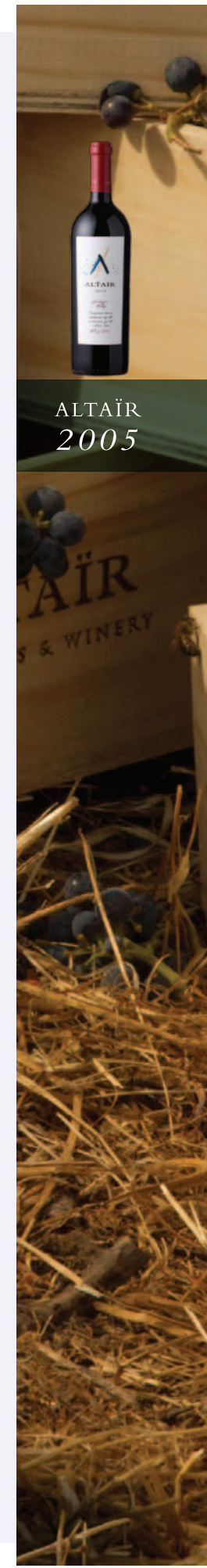
ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O.	Cachapoal
ASSEMBLAGE	85% Cabernet Sauvignon 12% Syrah 3% Carmenere
CRIANZA	15 meses. 100% barrica nueva de roble francés 225L
ALCOHOL	15,1%
ACIDEZ TOTAL (H2T)	4,98 g/L
pH	3,64
AZÚCAR RESIDUAL	3,27 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,61 g/L
FECHA DE EMBOTELLADO	Enero 2007

CONDICIONES CLIMÁTICAS Durante el invierno 2004 las precipitaciones se desarrollaron de forma normal. La primavera se caracterizó por presentar gran cantidad de días nublados y temperaturas inferiores a los años anteriores, lo que provocó un retraso en todas las etapas fenológicas del viñedo. En términos generales durante la etapa de maduración de la fruta, las temperaturas máximas fueron moderadas y la acumulación de grados días estuvo bajo lo normal, lo que se tradujo en una muy lenta evolución de la madurez fenológica. El clima fresco y seco permitió esperar tranquilamente el momento óptimo de cosecha a principios de abril. Los vinos provenientes de esta cosecha presentan una gran concentración, colores muy intensos y un nivel aromático alto y complejo. 2005 es una cosecha de excelentes vinos, que podrán ser guardados por largo tiempo.

NOTAS DE LA ENÓLOGA **CONCENTRACIÓN Y POTENCIAL**
Altaïr 2005 captura los elementos esenciales del Alto Cachapoal que conforman su estilo: fruta fresca, complejidad en nariz, equilibrio perfecto, concentración y elegancia en el paladar.
Profundo color rojo violeta. La complejidad aromática es potente y agradable. Aromas a casis, grosellas y mora, se abren dando paso a notas de cedro, trufas, chocolate y pimienta negra. Elegantes y sutiles aromas provenientes de la madera se entrelazan delicadamente con la fruta.



ALTAÏR
2005