



ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

2006

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
2006

Cachapoal Valley

Exceptional terroir enhanced by the brilliance of the Altaïr star

Wine of Chile

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O.	Cachapoal
ASSEMBLAGE	74% Cabernet Sauvignon 14% Syrah 10% Cabernet Franc 2% Carmenere
CRIANZA	15 meses. 100% barrica nueva de roble francés 225L
ALCOHOL	14,9%
ACIDEZ TOTAL (H2T)	4,98 g/L
pH	3,65
AZÚCAR RESIDUAL	3,15 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,64 g/L
FECHA DE EMBOTELLADO	Diciembre 2007
CONDICIONES CLIMÁTICAS	Invierno 2005, lluvioso con precipitaciones entre los meses de junio a agosto, dieron paso a una temprana y fría primavera. De esta forma, la temporada comenzó de forma más lenta que lo habitual. El verano resultó seco con temperaturas máximas inferiores a años previos, lo que permitió una lenta maduración de la fruta. Siguiendo estas condiciones favorables, el otoño llegó sin lluvias y con temperaturas bajas, ideales para completar la maduración. Esto dió paso a una madurez fenólica óptima, que se ve reflejada en una fruta con excelente concentración, taninos maduros y una fresca acidez.

NOTAS DE LA ENÓLOGA EQUILIBRIO Y PUREZA

Muy buen color rojo rubí con notas violáceas. Aroma complejo y profundo dominado por frutos rojos frescos, se mezcla elegantemente con las notas a chocolate, trufa y regaliz. Delicados aromas provenientes de la madera se funden armónicamente con la fruta. En la boca presenta un gran carácter, concentrado y profundo. Taninos maduros y suaves confirman su madera y reflejan el terroir de donde provienen. Elegantes notas de la madera integradas sutilmente con la fruta aportan complejidad y equilibrio. Presenta un persistente final que continuará desarrollándose y ganando complejidad en la botella.

