



ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

2002

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

VINEYARDS & WINERY

D.O.	Cachapoal
ASSEMBLAGE	86% Cabernet Sauvignon 7% Carménère 7% Merlot
CRianza	15 meses. 100% barrica nueva de roble francés 225L
ALCOHOL	14,2%
ACIDEZ TOTAL (H2T)	4,49 g/L
pH	3,72
AZÚCAR RESIDUAL	2,26 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)	0,73 g/L
FECHA DE EMBOTELLADO	Enero 2004
CONDICIONES CLIMÁTICAS	El invierno y la primavera del año 2001 presentaron condiciones climáticas normales. Esto permitió una temprana brotación, óptima floración y control del nivel de estrés de las vides, otorgando una buena concentración. El verano fue de temperaturas altas y se pudo cosechar en el momento preciso gracias a la ausencia de lluvias durante la cosecha. Para Altaïr fue un buen año, presentando aromas frescos, taninos maduros, buen equilibrio, concentración y color.

NOTA DE PASCAL CHATONNET, NOVIEMBRE 2003	COMPLEJIDAD Color intenso y profundo. La primera nariz, sin agitación, es encantadora y evoca un producto de bella concentración. Notas de madera calentada y de piedras bajo el sol, anticipan un fruto maduro que recuerda la mermelada de casis. Agitado y ventilado, la corteza de pino quemado, el habano grueso y la madera de cedro se desenmascaran con potencia y elegancia, desarrollando tonalidades frutadas, mucho más frescas, que se asemejan a licor de frambuesa y de casis. En boca, el ataque es denso, tánico, pero con determinación, la boca se desarrolla con mucha elegancia. El aroma es claro. El final tánico pero grueso, es muy persistente, con un tipo bien afirmado. ¡Mucha delicadeza y con mucha personalidad!
---	--

