



# ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

2007

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  
2007

*Cachapoal Valley*

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

# ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>D.O.</b>                    | Cachapoal  |
| <b>ASSEMBLAGE</b>              | 65% Cabernet sauvignon<br>22% Syrah<br>7% Carmenere<br>5% Cabernet Franc<br>1% Petit Verdot  |
| <b>CRIANZA</b>                 | 15 meses.<br>100% barrica nueva de roble francés 225L  |
| <b>ALCOHOL</b>                 | 14,7%  |
| <b>ACIDEZ TOTAL (H2T)</b>      | 5,20 g/L   |
| <b>pH</b>                      | 3,53   |
| <b>AZÚCAR RESIDUAL</b>         | 3,0 g/L  |
| <b>ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2)</b> | 0,60 g/L   |
| <b>FECHA DE EMBOTELLADO</b>    | Septiembre 2009  |
| <b>CONDICIONES CLIMÁTICAS</b>  | Las temperaturas máximas resultaron similares al año previo, sin embargo, las mínimas fueron significativamente menores durante toda la temporada. La brotación resultó normal, las bajas temperaturas durante primavera produjeron floración heterogénea y prolongada, así demorando la pinta. La ausencia de lluvia durante abril y mayo alargó el período de madurez fenólica y por ende la cosecha fue más tardía. Los vinos tintos 2007, presentan gran color e intensidad aromática, poseen altos niveles de concentración y frutalidad. En boca, los vinos son densos y dulcemente tánicos. Notablemente, las bajas temperaturas resultaron en una alta acidez y bajos niveles de pH (3,5 – 3,6). |

**NOTAS DE LA ENÓLOGA** EQUILIBRIO Y PUREZA  
Color rojo rubí profundo. Con aroma intenso y elegante, este vino está gradualmente desarrollando su complejidad. Grosella, cereza y frambuesa se combinan gentilmente con cedro, trufas y notas de pimienta negra. Concentrado en boca, rico y de gran carácter; los taninos finos y dulces entregan gran estructura y equilibrio. Sofisticadas notas de madera se unen sutilmente con sabores afrutados y chocolate amargo. Gran acidez y persistencia, proporcionan larga vida y envejecimiento en botella.



ALTAÏR  
2007