

ALTAÏR

Valle del Cachapoal - Andes

RED BLEND 2009

79% Cabernet Sauvignon / 9% Syrah /
6% Cabernet Franc / 4% Petit Verdot /
2% Carmenere

NOTAS DEL ENÓLOGO

COMPLEJIDAD Y SOFISTICACIÓN

Altair 2009 se aprecia diferente en carácter y elegancia, que el resto de las cosechas. Vino ejemplar, con exquisita fineza en sus frutos rojos, flores y licor. Personalidad súper refinada. El vino golpea el paladar con extraordinaria pureza, balance de taninos, acidez, madera y alcohol. Buena concentración e irradiante textura, con gran personalidad, taninos sedosos, sorprendentes cantidades de glicerina, fruta roja fresca y voluptuosa y aromas rellenos. Ya está en condiciones para ser degustado y estará aun mejor dentro de 2-3 años de guarda. Tiene un potencial de guarda estimado de 20-25 años.

NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN

El invierno 2008 resultó normal con 500mm de lluvia. Las condiciones climáticas de la primavera fueron ideales, lo que trajo consigo un lento desarrollo de los brotes. En floración no hubo impedimentos de humedad ni de temperatura, muy por el contrario, las condiciones ideales dieron como resultado racimos bien cuajados. El verano se presentó seco y con temperaturas máximas por sobre los 30 °C (86°F) durante toda la estación. Debido a esto, la pinta de variedades como Cabernet Sauvignon se vio alterada y alargó su periodo normal en casi 10 días. Si algo caracterizó esta temporada fueron las inusuales temperaturas máximas de los meses de marzo y abril, donde las temperaturas alcanzaron los 31 °C (88°F). Esta condición sumada a la baja de las temperaturas mínimas que bordearon los 10 °C (50°F), se tradujo en un alto índice de frescor.

GUARDA

10 meses
50% barrica nueva de roble francés 225L
50% barrica usada de roble francés 225L

ANÁLISIS

Alcohol: 14.8 % | TA: 5.27 g/L (C4H6O6)
pH: 3.72 | AR: 3,21 g/L

