

ALTAÏR

Valle del Cachapoal - Andes

RED BLEND 2010

79% Cabernet Sauvignon / 13% Syrah /
7% Cabernet Franc / 4% Petit Verdot

NOTAS DEL ENÓLOGO

PUREZA E INTENSIDAD

Altair 2010 muestra un intenso y denso color rojo-negro. El aroma se revela lentamente en la copa y aparecen delicadas notas de frambuesa, cassis y mora que luego dan paso a notas de especias, chocolate amargo y cedro.

En boca muestra buena estructura y complejidad. Es un vino de gran carácter, puro y elegante. Sus taninos son firmes y persistentes. Un vino muy bien logrado que evoca la fruta fresca en el paladar.

Gran exponente del Alto Cachapoal que se desarrollará todavía por muchos años hasta alcanzar su apogeo. Una gran obra.

NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN

El 2010 fue una temporada que comenzó con una primavera fría con muchos días nublados. Estas condiciones retrasaron la brotación, floración y en la pinta. La madurez de las uvas fue lenta, la cosecha se retrasó 15 días en comparación a un año normal. En general todas las variedades se cosecharon con gran calidad.

El Cabernet Sauvignon se presentó más heterogéneo en los distintos sectores de un mismo valle. En general uvas sanas, de gran color, pieles gruesas y firmes, semillas maduras, con producciones de acuerdo a lo esperado en el segmento en que trabajamos.

Los vinos: Syrah, Carmenere, Petit Verdot y Cabernet franc presentan muy buena calidad; color intenso, complejos en nariz, frescos, alta concentración, persistentes.

El Cabernet Sauvignon se muestra muy equilibrado, de cuerpo medio y elegante.

GUARDA

10 meses

50% barrica nueva de roble francés 225L

50% barrica 1 año de roble francés 225L

ANÁLISIS

Alcohol: 14.95 % | TA: 5.2 g/L (C₄H₆O₆)

pH: 3.62 | AR: 2,51 g/L

