

ALTAÏR

Valle del Cachapoal - Andes

RED BLEND 2011

59% Cabernet Sauvignon / 21% Syrah /
15% Cabernet Franc/ 5% Petit Verdot

NOTAS DEL ENÓLOGO

El vino al paladar tiene una extraordinaria pureza, balance de taninos, acidez, dulzor y alcohol. Buena concentración, textura suave, con gran personalidad, taninos sedosos, gran intensidad de aromas de fruta roja fresca y una sutil presencia de la madera que esta perfectamente integrada con el vino. Ya está en condiciones para ser degustado y estará aun mejor dentro de 1 a 2 años de guarda.

Tiene un potencial de guarda estimado de 20-25 años.

NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN

Las condiciones climáticas de la primavera 2010, fueron frías, lo que provoco que la brotación se presentara retardada respecto a la temporada anterior. También esta condición de frío produjo período de floración muy largo lo que provocó una cuaja menor que lo esperado, con la consiguiente merma en rendimientos de fruta.

El periodo de maduración de esta cosecha 2011 fue más largo que temporadas anteriores, con temperaturas más bajas que lo habitual durante el verano. Estas condiciones permitieron tener mayor color y sabores más intensos en las bayas, además de taninos muy finos y de textura suave.

GUARDA

12 meses

50% barrica nueva de roble francés 225L

50% barrica 1 año de roble francés 225L

ANÁLISIS

Alcohol: 14.7 % | TA: 5.44 g/L (C4H6O6)

pH: 3.63 | AR: 2,55 g/L

