

ALTÄIR

Valle del Cachapoal - Andes

RED BLEND 2014

80% Cabernet Sauvignon / 12% Syrah /
4% Carmenere / 4% Petit Verdot

ORIGEN

Los suelos desde donde proviene el vino Altäir en el Valle del Cachapoal - Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos que existen en el área, lo que entrega alta complejidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 kg. Se seleccionaron tres veces: en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalladora. La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable. La cosecha de 2014 fue más cálida que la 2013, superándola por 2 grados. Después de 6 días de maceración en frío se elevó la temperatura a 30° C y se dio paso a la fermentación por 8 días, la que fue realizada con levaduras comerciales. Los remontajes se realizaron entre 8 y 10 veces al día, según la variedad, por un corto tiempo.

Terminada la FA, los vinos fueron macerados entre 15 a 20 días según degustación diaria y luego descubados y decantados antes de pasar a las barricas. La fermentación maloláctica ocurre en forma espontánea en barricas.

GUARDA

La crianza se realizó en barricas de roble francés por 20 meses.

50% barrica nueva de 225L

50% barrica 1 año de uso de 225L

Los tostados y tipo de madera se adaptan a cada cepa y a cada terroir.



ANALISIS

Alcohol: 15.0 % | TA: 5.24 g/L (C4H6O6)

pH: 3.54 | AR: 3.13 g/L

Cajas producidas: 900 C/9L