

ALTAÏR

Valle del Cachapoal - Andes

RED BLEND 2015

81% Cabernet Sauvignon /
15% Cabernet Franc / 4% Syrah.

SUELO

Los suelos de donde proviene el vino Altaïr en el valle del Cachapoal Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos que existen en el área. Poseemos suelos volcánicos con roca basal amarilla fracturada, con presencia de minerales mezclados con arena y arcillas de buena permeabilidad, lo que, aporta mineralidad y estructura tanto para la cepa Cabernet Sauvignon como para la Cabernet Franc. También hay depósitos de gravas aluviales grandes, medianas irregulares y pequeñas con presencia de arena utilizados para el Cabernet Sauvignon, el cual aporta estructura elegante, volumen y suavidad a la mezcla. Por último, tenemos suelos volcánicos descompuestos en arcilla para el Syrah, los que aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

CLIMA

El año 2015 fue una temporada con temperaturas mínimas menores que el 2014. La floración ocurrió 5 días después que en la temporada anterior. Las precipitaciones fueron de 280 mm, acumuladas principalmente durante el invierno, pero con 2 eventos de lluvia entre noviembre y diciembre del 2014, sin afectar las etapas fenológicas del viñedo. Mientras que la pinta, ocurrió una semana después que en la temporada 2014. El verano por su parte no tuvo temperaturas muy elevadas en enero. Sin embargo, en febrero tuvo una temporada con máximas de 33 °C en los días de mayor calor, pero presentó noches con temperaturas mínimas más bajas que el año anterior. El período de maduración fue de igual manera lento, sin fenómenos que estresaran al viñedo durante la época de maduración de la vid, logrando una muy buena madurez de taninos, antocianos y polifenoles totales. Debido a estas noches frías se consideró una vendimia más fresca y se obtuvieron vinos frutales, de buen color y de buena intensidad de aromas.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah fueron cosechadas de forma manual en cajas de 10 kg. Se seleccionaron tres veces: en el viñedo durante la cosecha, en la mesa de recepción y después del despallado. La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones, pérdida de aromas y sabores desagradables. Luego, la uva se maceró 6 días en frío con el fin de extraer suavemente polifenoles potenciando el color y los aromas. A continuación, la fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas en cubas de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura controlada que no superó los 30 °C. Durante la fermentación se realizaron entre 8 y 10 breves remontajes diarios (según la variedad) con el fin de extraer suavemente taninos y antocianos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, los vinos fueron macerados entre 15 y 20 días según degustación diaria para afinar y potenciar el equilibrio del vino. Luego el vino fue descubado y decantado antes de pasar a las barricas. La crianza se realizó en barricas de roble francés de 225 litros durante 16 meses, 50% en barricas nuevas y 50% en barricas de 1 año de uso. Los tostados y tipo de madera se adaptaron a cada cepa y a cada terroir. La fermentación maloláctica ocurrió de forma espontánea en las barricas. Finalmente Altaïr 2015 fue embotellado el 25 de octubre de 2016 y posee una guarda en botella de al menos 1 año antes de ser liberado al mercado.

NOTAS DE CATA

Aspecto: rojo rubí profundo.
Nariz: intensos aromas a frutas rojas frescas como cerezas mezclados con una sutil nota de madera perfectamente integrada al vino.
Boca: buena acidez, con un paladar concentrado de buen balance entre el alcohol, dulzor y taninos.
Textura suave con un final prolongado.



ANÁLISIS

Alcohol: 15.3 % | TA: 5.36 g/L (C4H6O6)
pH: 3.58 | AR: 2,8 g/L