

# ALTAÏR | Red Blend 2016

*Una de las estrellas más brillantes del cielo es la esquiwa Altaïr. Especialmente visible en Chile durante los meses de agosto y septiembre, valió la pena esperar esta atracción de temporada, es un recordatorio de que las vides están despertando para volver a germinar.*

*Altaïr nos inspiró para crear algo memorable, un blend representante de las características de este valle único, donde el suelo de nuestros viñedos en el Cachapoal Andes se formó a partir de millones de erupciones volcánicas y violentos terremotos que sacudieron la montaña y desmoronaron las rocas haciéndolas caer hacia el valle.*

*Altaïr, La estrella más brillante de los Andes.*

---

**D.O :** Valle del Cachapoal Andes

**VARIEDAD :** 78% Cabernet Sauvignon - 13% Cabernet Franc - 9% Syrah

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA :** 5-6 ton/ha.

---

## 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.



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 para la cepa Cabernet Sauvignon y para la Cabernet Franc.



Depósitos de gravas aluviales grandes, medianas irregulares y pequeñas con presencia de arena utilizados para el Cabernet Sauvignon, el cual origina vinos con estructura, elegancia, 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

La primavera 2015, se vio afectada por el fenómeno de “El Niño”, el cual consiste en el aumento de las temperaturas del océano Pacífico. Este fenómeno incrementó las precipitaciones primaverales las cuales pasaron de un promedio de 15 mm en los últimos 4 años a 110 mm entre octubre y noviembre, lo cual produjo un efecto directo en la propagación de enfermedades fungosas como el oídio. Además tuvimos la primavera más fría desde hace muchos años retrasando la brotación, floración y pinta por aproximadamente 2 semanas. El otro fenómeno que afectó esta vendimia fue la abundante precipitación durante el mes de abril, superando ampliamente el volumen de agua caída en los últimos años, lo que provocó que repentinamente tuviésemos una cosecha muy anticipada dando como resultado vinos muy frescos. Sumado a un gran porcentaje de corrimiento en el Petit Verdot, el Carmenère y en menor medida en el Cabernet Sauvignon, lo que se tradujo en menor volumen pero más concentración de las uvas.

## 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 durante 6 días en frío con el fin de extraer suavemente polifenoles potenciando el color y los aromas. A continuación, se realizó la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en cubas de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura controlada que no superó los 28 °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 un año de uso. Los tostados y tipos de madera se adaptaron a cada cepa y a cada terroir. La fermentación maloláctica ocurrió de forma espontánea en las barricas. Finalmente, Altaïr 2016 fue embotellado el 9 de marzo del 2018 y posee una guarda en botella de al menos un año antes de ser lanzado 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 QUÍMICO

Alcohol: 14.9%

Acidez Total (C4H6O6): 5.27 g/L

PH: 3.59

Azúcar Residual: 1.97 g/L