

# ALTAÏR | Red Blend 2017

*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 :** 81% Cabernet Sauvignon - 11% Syrah - 8% Cabernet Franc.

**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. 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 para la cepa Cabernet Sauvignon y 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 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

Esta vendimia 2017 se caracterizó fundamentalmente por la cosecha adelantada en el valle del Cachapoal Andes. La maduración comenzó antes, con el inicio de pinta en mitad de diciembre. La cosecha ocurrió con 3 a 4 semanas de anticipación con respecto a los años anteriores debido a que los meses de diciembre, enero y febrero registraron temperaturas máximas sobre los 38 °C provocando evapotranspiraciones de las plantas muy elevadas y bloqueos de fotosíntesis que frenaron el desarrollo de azúcares en las bayas y la acumulación de polifenoles totales. Como resultado obtuvimos vinos menos alcohólicos, con gran expresión frutal y una acidez elevada.





anticipación con respecto a los años anteriores debido a que los meses de diciembre, enero y febrero registraron temperaturas máximas sobre los 38 °C provocando evapotranspiraciones de las plantas muy elevadas y bloqueos de fotosíntesis que frenaron el desarrollo de azúcares en las bayas y la acumulación de polifenoles totales. Como resultado obtuvimos vinos menos alcohólicos, con gran expresión frutal y una acidez elevada.

Por otro lado, la vendimia fue caracterizada por los bajos rendimientos obtenidos, sobre todo en las plantaciones de origen masal. En promedio la disminución de rendimientos en las variedades tintas fue de aproximadamente 10 a 12%. Por su parte las variedades plantadas con selecciones clonales se vieron menos afectadas en la disminución de rendimientos, mostrando una baja de solo 3 a 5 % con respecto a un año normal. Estos bajos rendimientos nos permitieron concentrar los nutrientes de las bayas y obtener vinos grasos y expresivos en boca.

## 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

en la mesa de recepción y después del despalillado. La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones y pérdida de aromas. Luego, la uva se maceró durante 3 a 5 días en frío (8° C) 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 26 °C. Durante la fermentación se realizaron 8 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 por 15 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 y foudres de roble francés durante 18 meses, (40% barricas nuevas, 40% en barricas usadas y 20% de foudres). 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, Altair 2017 fue embotellado el 16 de noviembre 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

Análisis químico:

Alcohol: 14,6%.

pH: 3,53.

Acidez Total (Ácido Tartárico): 5,7.

Azúcar residual (g/L): 2,5.