



Estando al pie de las montañas en el Valle del Cachapoal Andes, es imposible resistirse a la fascinante belleza y al poder absoluto de esta imponente Cordillera.

Una de las estrellas más brillantes es Altair, especialmente visible en agosto y septiembre. Inspirados en las estrellas, decidimos plantar nuestras vides en el Valle del Cachapoal Andes, aún más arriba del piedemonte. Una zona donde el terroir nace de erupciones volcánicas y violentos terremotos que se remontan a millones de años atrás, donde el sol brilla un poco más y las frías temperaturas de la noche ofrecen uvas con mayor concentración de fruta y exquisitos taninos.

Nuestra estrella no está allá arriba, sino en la base de los Andes, profundamente enraizada en ese antiguo suelo.

Altair, la estrella de los Andes.

2020

88% CABERNET SAUVIGNON, 8% CABERNET FRANC Y 4% CARMENERE

CLIMA

En el valle del Cachapoal Andes la escasez de agua tuvo un efecto importante, asociado a un verano más caluroso que aumentó la demanda de riego en los viñedos. En nuestro viñedo fue clave un manejo racional del recurso hídrico disponible. Un menor rendimiento de las viñas, nos permitió llegar a la cosecha con uvas de calidad sobresaliente. Los trabajos en el viñedo, se realizaron desde un inicio con conocimiento del menor abastecimiento hídrico, lo que hizo llevadera la temporada. Estados fenológicos anticipados, pero con un punto de inflexión durante la pinta, donde hubo heterogeneidad, lo que nos hizo trabajar en selección de cosecha. La cosecha fue muy concentrada, donde se buscó equilibrar la madurez fenólica, con el rápido incremento de concentración de los azúcares, y manteniendo la acidez alta. Se obtuvo una fecha record de término de vendimia, el 24 de marzo. En general, se identifica como un muy buen año, que logra reflejar los mejores atributos y alto potencial de uvas tintas, con gran nivel de fruta, mayor elegancia, texturas aterciopeladas, alcoholes moderados y con buena acidez natural.

SUELOS

Los suelos de donde proviene el vino Altair 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 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 y el Carmenera, los que aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

VINIFICACIÓN

Una vez en la bodega, las uvas se seleccionaron tres veces: en el viñedo durante la cosecha, en la mesa de recepción y después del despalillado. La fruta fue siempre protegida con nieve carbónica para evitar oxidaciones, pérdida de aromas y sabores desagradables.

Se realizó una maceración prefermentativa durante 3 a 5 días a una temperatura de 8 °C para extraer suavemente polifenoles, los que aportan color y aromas. Posteriormente, se realizó la fermentación alcohólica en cubas de distintos tamaños y tipos, respetando la trazabilidad de los distintos polígonos del viñedo,

a una temperatura controlada de hasta 26 °C. Durante 10 días se realizaron 6 remontajes diarios cortos, con el fin de extraer delicadamente taninos y antocianos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino fue macerado por 5 a 15 días (según degustación diaria) con el fin de afinar y potenciar el equilibrio del vino en la boca. Una vez llegado al equilibrio buscado por el enólogo, el vino fue descubiado y decantado antes de pasar a las barricas.

La crianza se realizó durante 22 meses, donde ocurrió la fermentación maloláctica en forma espontánea. Los primeros 16 meses en barricas de roble francés de 225 y 300 lt (50% nuevas y 20% de segundo o más usos), y del restante 30%, un 25% en foudres y un 5% en anforas. Los tostados y tipos de madera se adaptaron a cada cepa y a cada terroir. Luego se realizó la mezcla final de los componentes, mediante degustación. Finalmente, el vino descansó en su totalidad en foudres de diferentes capacidades durante 6 meses.

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. TEMPERATURA DE SERVICIO: 18 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14.3%

Ph: 3.55

Acidez: 5.31 G/L

AR: 3.04 G/L

