



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.

2018

95% CABERNET SAUVIGNON - 2% CABERNET FRANC - 2% CARMENERE - 1% SYRAH.

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 Carmenere, los que aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

CLIMA

La vendimia 2018 se caracterizó por ser una vendimia en la cual se volvió a una "normalidad" con respecto a dos vendimias anteriores algo atípicas. La temporada comenzó con un invierno 2017 frío y lluvioso, permitiendo la acumulación suficiente de horas-frío y de agua en el suelo. La primavera 2017 no presentó heladas significativas y con adecuadas condiciones de temperatura y luminosidad permitió una excelente brotación y posterior floración. En cuanto a la cuaja, pinta y maduración, las temperaturas en la zona fueron moderadas lo que prolongó estas etapas. Año con buena acumulación de días-grado donde el mes de febrero ayudó a esto con episodios de altas temperaturas (35°C). Marzo fue un mes más moderado o fresco lo que ayudó a que las uvas acumularan azúcar lentamente sin una gran pérdida de ácidos, aspecto clave para obtener balance natural final. Esta maduración sin contratiempos, también se vio reflejada en gran concentración de antocianinas, taninos de gran calidad y alcoholes finales adecuados.

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 despallado. La fruta fue siempre protegida con nieve carbónica para evitar oxidaciones, pérdida de aromas y sabores desagradables. Se realizó una maceración pre fermentativa 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. Además, las fermentaciones se realizaron a partir de los distintos polígonos establecidos en el campo, utilizando levaduras seleccionadas (*Saccharomyces cerevisiae*) y 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 entre 5 a 15 días (según degustación diaria) con el fin de afinar y potenciar el equilibrio del vino. Una vez llegado al equilibrio buscado por el enólogo, el vino fue descubado y decantado antes de pasar a las barricas. La crianza se realizó durante 22 meses, los primeros 16 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 50% nuevas y 35% de segundo o más usos y 15% en foudres. Los últimos 6 meses, ya mezclados los componentes, el vino descansó en su totalidad en foudres de 2000 L. Los tostados y tipos de madera se adaptaron a cada cepa y a cada terroir. La fermentación maloláctica ocurrió en forma espontánea en las barricas. La mezcla final se determinó mediante degustación.

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, dulce y taninos. Textura suave con un final prolongado.

Temperatura de servicio: 18 °C.

Alcohol: 14,1 %

pH: 3,62

Acidez total (Ácido Tartárico): 5,75 g/L

Azúcar residual (g/L): 2,92

SAN PEDRO
EST. 1865

