



Cada constelación refleja un perfecto equilibrio, cuya magnitud se aprecia bajo condiciones excepcionales como las que ofrecen los cielos de Chile. Sideral proviene del latín sideralis, que significa 'constelación', y representa la armonía exacta entre las cualidades individuales de las uvas y su combinación perfecta, para un blend excepcional.

Sideral es la perfecta sinergia, una constelación de sabor excepcional.

RED BLEND

72% Cabernet Sauvignon, 18% Syrah, 4% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot y 3% Carmenère.
D.O. Valle del Cachapoal Andes

2018

SUELOS

Los suelos de donde proviene el vino Sideral 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, Petit Verdot y Carmenère, los que aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

CLIMA

La vendimia 2018 se caracterizó por ser una cosecha normal con respecto a las 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. En general fue un año con buena acumulación de días-

grado donde en el mes de febrero hubo episodios de altas temperaturas (35°C). Marzo fue un mes más fresco lo que ayudó a que las uvas acumularan azúcar lentamente sin una gran pérdida de ácidos, aspecto clave para obtener un equilibrado final natural. Esta maduración sin contratiempos, también se vio reflejada en una gran concentración de antocianos, taninos de gran calidad y alcoholes finales adecuados.

VINIFICACIÓN

Se realizó una cosecha manual en cajas de 10 kilos, con una triple selección de las uvas: al cosechar en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalladora. La vendimia fue protegida a lo largo de todo su proceso con nieve carbónica para evitar oxidaciones. El llenado de las cubas de fermentación fue por gravedad. Luego, se efectuó una maceración en frío a una temperatura de 10°C durante 3 días para extraer suavemente polifenoles, aportando color y aromas. Posteriormente, el mosto se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura aproximada de 26°C. La fermentación alcohólica duró en promedio 8 días, donde los remontajes fueron cortos y manuales con una frecuencia de 7 a 8 veces al día. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se dio paso a la maceración post-fermentativa entre 3 a 10 días (según degustación) con el propósito de afinar y potenciar el equilibrio del vino. A continuación, el vino se descubó, se decantó y se trasladó a barricas, donde la

fermentación maloláctica ocurrió de forma espontánea. El 90% del vino tuvo una crianza durante 14 meses en barricas de 225 l de roble francés de tostado medio (20% nuevas y 80% usadas) y el 10% restante en foudres de roble francés de 2000 l. Todos los componentes de la mezcla final fueron vinificados y criados por separado para obtener variedad de aromas y sabores, y potenciar las características del terroir. La mezcla final se determina mediante degustación. Finalmente la botella tuvo una guarda mínima de 4 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Rojo rubí profundo.

Nariz: Destacan aromas intensos a frutos rojos maduros como cerezas y frutas negras como cassis, mezclados con ligeras notas de cedro.

Boca: Buena acidez, fresco y jugoso. Destacan sus taninos redondos y bien estructurados, con un final aterciopelado y prolongado.



CHEMICAL ANALYSIS

Alcohol: 14.3%. pH: 3.68. Acidez Total (Ácido Tartárico): 5.6 g/L Azúcar Residual: 2.7 g/L

SAN PEDRO
EST. 1865