



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.

73% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 9% Carmenere,
4% Petit Verdot y 3% Cabernet Franc
D.O. Valle del Cachapoal Andes

2021

CLIMA

La temporada 2020-2021 en el valle, destacó por la calidad del vino. El año comenzó con un buen abastecimiento hídrico, seguido de buenas condiciones climáticas que permitieron el normal y homogéneo desarrollo de los estados fenológicos. La floración y cuaja se desarrollaron normalmente, pasando a una pinta a partir de la primera semana de enero muy homogénea. Si bien existió un evento con precipitaciones que alcanzaron los 45 mm durante los últimos días de enero e inicios de febrero, que activaron las alarmas por posibles pudriciones, éstas solo afectaron mínimamente. De hecho, este fenómeno, seguido por semanas de bajas temperaturas en el Valle del Cachapoal, permitieron que la madurez fuese más pausada, reteniendo mayor acidez y buena acumulación de polifenoles totales, llegando a punto de cosecha a partir de inicios de marzo, entregando vinos muy equilibrados, de finales frescos, con buen color y taninos suaves con gran potencial de guarda. Los vinos del Cachapoal, vienen con gran potencial resultando en una muy buena cosecha, destacando en particular las cepas Cabernet Sauvignon, Carmenere y Petit Verdot.

SUELO

Los suelos de donde proviene Sideral en el Valle del Cachapoal Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos que existen en el área. Son suelos volcánicos con roca basal amarilla fracturada, 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 que son utilizados para el Cabernet Sauvignon, lo que resulta en vinos con estructura elegante, volumen en boca y suavidad a la mezcla. Por último, hay suelos volcánicos descompuestos en arcilla donde se cultiva el Syrah, los que resultan en vinos aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

VINIFICACIÓN

Se realizó una cosecha manual en cajas de 10 kg 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 8 °C durante 3 a 5 días para extraer suavemente polifenoles, aportando color y aromas. Posteriormente, el mosto se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura entre 24 °C y 26 °C. La fermentación alcohólica duró entre 10 a 12 días, donde los remontajes fueron cortos y manuales con una frecuencia de 4 veces al día. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se dio paso a la maceración post-fermentativa que varió 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 realizó la crianza durante 16 meses en barricas de 225 y 300 lt de roble francés de diferentes tostados (20% nuevas y 70% usadas), y el 10 % restante fue

criado en foudres de roble francés de diferentes tamaños. 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, el vino fue embotellado y tuvo una guarda en botella de 4 meses.

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.

Temperatura de servicio: 18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14.5%

Ph: 3.58

Acidez: 5.35 G/L

AR: 3.79 G/L



SAN PEDRO
EST. 1865