

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O. Rapel Valley

ASSEMBLAGE 70% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
2% Carménère
2% Syrah
5% Cabernet Franc
1% Sangiovese

CRIANZA 12 meses
50% barrica nueva de roble francés 225L

ALCOHOL 13,9%

ACIDEZ TOTAL (H2T) 4,79 g/L

pH 3,67

AZÚCAR RESIDUAL 3,44 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) 0,67 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO Diciembre 2003

CONDICIONES CLIMÁTICAS El invierno del año 2001 se caracterizó por precipitaciones y temperaturas normales. A fines de invierno se registraron temperaturas cálidas produciendo una temprana brotación. El buen clima durante la primavera condujo a una óptima floración y la ausencia de lluvias permitió controlar el nivel de stress de las vides limitando el vigor y permitiendo una buena concentración en los vinos. Las temperaturas promedio durante el verano fueron altas. Alto Cachapoal se caracterizó por la ausencia de lluvias durante la cosecha, lo que permitió cosechar en el momento preciso. A diferencia de la percepción generalizada de la cosecha 2002 como un año problemático; para viña Altaïr fue un muy buen año presentando aromas frescos, taninos maduros, buen equilibrio, concentración y color.

NOTAS DE LA ENÓLOGA DEGUSTACIÓN PASCAL CHATONNET, NOVIEMBRE 2003
Buen color, bastante denso con bellas tonalidades rojas. La primera nariz ya está bien abierta, calurosa, las notas ahumadas de especias calientes y el olor de la uva negra caliente se mezclan con un conjunto bastante complejo. A la agitación, las notas frutadas de mermelada de frutas rojas y de ramos de grosella dominan un aroma de fondo más pesado, que evoca el de la vainilla de la caja de puros. La boca es gruesa, bien llena, con una bella frescura que descansa el paladar al final. El aroma en boca se desarrolla con una bella intensidad. Notas más minerales, siempre elegantes, llegan para firmar el retraso aromático frutado de Sideral. Un vino chic y distinguido, ya agradable para degustar, con un buen potencial de desarrollo con guarda en botella.



SIDERAL
2002

