

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O. Rapel Valley

ASSEMBLAGE 84% Cabernet Sauvignon
10% Merlot
4% Syrah
2% Sangiovese

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

ALCOHOL 14,5%

ACIDEZ TOTAL (H2T) 4,89 g/L

pH 3,61

AZÚCAR RESIDUAL 3,15 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) 0,63 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO Diciembre 2004

CONDICIONES CLIMÁTICAS El otoño 2002 fue seco y soleado. El invierno fue más lluvioso de lo normal y las mayores precipitaciones cayeron a inicios del invierno. La floración ocurrió bajo condiciones frías lo que produjo una disminución en la carga final. A inicios de la maduración se produjo una ola de calor donde las temperaturas llegaron hasta 38°C; esto trajo como consecuencia un retardo en la maduración fenólica de las uvas. La ausencia de lluvias y el buen clima a fines de la temporada nos permitió esperar la maduración y finalmente cosechar en el momento óptimo. Los vinos obtenidos presentan gran color, mucha fruta fresca, taninos muy elegantes y una alta concentración.

NOTAS DE LA ENÓLOGA DEGUSTACIÓN PASCAL CHATONNET, JUNIO 2005
Color granate bastante intenso con reflejos ámbar. La primera nariz, sin agitación, evoca matices de ciruela negra, de madera caliente y de vainilla seca. Al agitarse, se desarrolla un aroma intenso de licor de cassis negro y de endrina. En boca, el ataque tánico es fresco y suave. El equilibrio ácido es perfecto y permite que los taninos se desarrollen lentamente en boca, sin agresividad, y se mantengan durante toda la degustación sin cansar la boca. La densidad del vino es agradable, sin demasiada pesadez. El aroma de boca es fiel a lo percibido en la nariz; a las notas de frutos rojos maduros y frescos se mezclan una delicada nota tostada, de piedra caliente, que aumenta la complejidad del final.
Un vino elegante y delicado a la vez, ¡que satisface todas las expectativas!



SIDERAL
2003

