

# ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

**D. O.** Rapel Valley

**ASSEMBLAGE** 75% Cabernet Sauvignon  
10% Merlot  
6% Carménère  
5% Sangiovesse  
3% Cabernet Franc  
1% Syrah

**CRIANZA** 12 meses  
30% barrica nueva de roble francés 225L  
70% barrica usada de roble francés 225L

**ALCOHOL** 14,5%

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>T)** 4,77 g/L

**pH** 3,63

**AZÚCAR RESIDUAL** 2,93 g/L

**ACIDEZ VOLÁTIL (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>O<sub>2</sub>)** 0,6 g/L

**FECHA DE EMBOTELLADO** Enero 2006

**CONDICIONES CLIMÁTICAS** El invierno y la primavera 2003 se desarrollaron bajo condiciones normales de precipitaciones. La brotación fue lenta y homogénea.

La maduración se desarrolló correctamente. La temporada fue calurosa y seca con un aumento de las temperaturas a mediados de marzo alcanzando los 36°C – 38°C. Estas excelentes condiciones permitieron cosechar más tarde que otros años. Los vinos obtenidos son de gran concentración tánica, muy buen color, buena acidez y gran equilibrio.

**NOTAS DE LA ENÓLOGA** Hermoso color, bastante denso con notas rojo granate. La nariz es compleja con notas de humo y picantes, con aroma de frutas y grosellas rojas estofadas. En boca es carnoso y de mucho cuerpo, con sabores afrutados intensos, y notas elegantes de mineral con una frescura. La elegancia del vino y lo agradable al beberlo ahora lo hace distintivo, pero también tiene un potencial prometedor durante el desarrollo del envejecimiento en botella.



SIDERAL  
2004

