

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O. Rapel Valley

ASSEMBLAGE 87 % Cabernet Sauvignon
13 % Carmenere

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

ALCOHOL 15%

ACIDEZ TOTAL (H2T) 4,82 g/L

pH 3,7

AZÚCAR RESIDUAL 3,23 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) 0,71 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO Enero 2007

CONDICIONES CLIMÁTICAS Durante el invierno 2004 las precipitaciones se desarrollaron de forma normal. La primavera se caracterizó por presentar gran cantidad de días nublados y temperaturas inferiores a los años anteriores, lo que provocó un retraso en todas las etapas fenológicas del viñedo. En términos generales durante la etapa de maduración de la fruta, las temperaturas máximas fueron moderadas y la acumulación de grados días estuvo bajo lo normal, lo que se tradujo en una muy lenta evolución de la madurez fenólica. El clima fresco y seco permitió esperar tranquilamente el momento óptimo de cosecha a principios de abril. Los vinos provenientes de esta cosecha presentan una gran concentración, colores muy intensos y un nivel aromático alto y complejo. 2005 es una cosecha de excelentes vinos, que podrán ser guardados por largo tiempo.

NOTAS DE LA ENÓLOGA Buen color, rojo rubí, profundo y concentrado. Un perfil de intensos y seductores aromas se desbordan en la copa. Aromas a frutos rojos frescos, especias, cedro y grafito se revelan junto a ciertas notas florales. En boca este vino es potente y elegante, pleno de taninos dulces y maduros. Muestra una gran concentración y un equilibrio perfecto. Los sabores a fruta roja fresca y chocolate se entremezclan elegantemente con las suaves notas de la madera. Sideral 2005 es un vino agradable para degustar hoy, con un gran potencial de guarda en botella.



SIDERAL
2005

