

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O. Rapel Valley

ASSEMBLAGE 70 % Cabernet Sauvignon
20 % Carmenere
5% Syrah
5% Cabernet Franc

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

ALCOHOL 14,8%

ACIDEZ TOTAL (H2T) 4,91 g/L

pH 3,67

AZÚCAR RESIDUAL 3,23 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) 0,58 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO Diciembre 2007

CONDICIONES CLIMÁTICAS Invierno 2005, lluvioso con precipitaciones entre los meses de junio a agosto, dieron paso a una temprana y fría primavera. De esta forma, la temporada comenzó de forma más lenta que lo habitual. El verano resultó seco con temperaturas máximas inferiores a años previos, lo que permitió una lenta maduración de la fruta. Siguiendo estas condiciones favorables, el otoño llegó sin lluvias y con temperaturas bajas, ideales para completar la maduración. Esto dió paso a una madurez fenólica óptima, que se ve reflejada en una fruta con excelente concentración, taninos maduros y una fresca acidez.

NOTAS DE LA ENÓLOGA Brillante y con color rubí intenso. En la nariz este vino tiene un aroma fascinante, complejo y expresivo, sus notas de casis y frambuesa se entremezclan con chocolate, especias y sutiles aromas de roble. Sugerente y suave en paladar, es a la vez intenso y elegante. Taninos firmes entregan estructura a la fruta y su acidez balanceada lleva a un final fresco y elegante que se mantiene y persiste.



SIDERAL
2006

