

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O. Rapel Valley

ASSEMBLAGE 62% Cabernet Sauvignon
16 % Carmenere
15% Syrah
7% Cabernet Franc

CRIANZA 12 meses
20% barrica nueva de roble francés 225L
80% barrica usada de roble francés 225L

ALCOHOL 14,8%

ACIDEZ TOTAL (H2T) 4,92 g/L

pH 3,63

AZÚCAR RESIDUAL 3,18 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) 0,69 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO Diciembre 2008

CONDICIONES CLIMÁTICAS Las temperaturas máximas resultaron similares al año previo, sin embargo, las mínimas fueron significativamente menores durante toda la temporada. La brotación resultó normal, las bajas temperaturas durante primavera produjeron floración heterogénea y prolongada, así demorando la pinta. La ausencia de lluvia durante abril y mayo alargó el período de madurez fenólica y por ende la cosecha fue más tardía. Los vinos tintos 2007, presentan gran color e intensidad aromática, poseen altos niveles de concentración y frutalidad. En boca, los vinos son densos y dulcemente tánicos. Notablemente, las bajas temperaturas resultaron en una alta acidez y bajos niveles de pH (3,5 – 3,6).

NOTAS DE LA ENÓLOGA Color rojo rubí, vivo e intenso. En nariz se siente muy expresivo con un perfil de frutas rojas frescas que recuerdan a la murta, frambuesa y frutilla acompañado de notas a pimienta negra, chocolate amargo y notas florales que aportan complejidad.
En boca es elegante y concentrado con taninos finos y una muy buena acidez que potencian su frescor, equilibrio y longevidad en botella.



SIDERAL
2007

