

ALTAÏR

VINEYARDS & WINERY

D.O. Rapel Valley

ASSEMBLAGE 78% Cabernet Sauvignon
13% Carmenere
5% Syrah
4% Cabernet Franc

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

ALCOHOL 14,7%

ACIDEZ TOTAL (H2T) 5,39 g/L

pH 3,5

AZÚCAR RESIDUAL 2,86 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL (C2H4O2) 0,57 g/L

FECHA DE EMBOTELLADO Abril 2010

CONDICIONES CLIMÁTICAS El invierno 2007 resultó más frío en comparación a los últimos 10 años; las precipitaciones fueron inferiores a lo normal, concentradas entre los meses de junio y julio. La primavera fue normal, con temperaturas máximas promedio de 24 °C (75°F), como resultado la brotación fue homogénea y la floración fue corta y sin problemas.
El verano fue seco y muy caluroso, con temperaturas máximas muy elevadas (38°C/100°F). Finalmente, el otoño 2008 resultó seco lo que permitió cosechar las uvas en su momento óptimo.

NOTAS DE LA ENÓLOGA Bonito color rojo cereza. Sideral 2008 muestra una nariz compleja con aromas a fruta negra como el casis, arándanos y mora mezclado con notas florales y sutiles aromas provenientes de la madera.
En boca es sabroso, intenso y de gran tipicidad. Textura equilibrada, con taninos firmes, dulces y de una refrescante acidez.



SIDERAL
2008

