



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

S I D E R A L

D.O. Valle del Cachapoal Andes

ASSEMBLAGE 73% Cabernet Sauvignon
18% Syrah
5% Carmenere
3% Cabernet Franc
1% Petit Verdot

CRIANZA 12 meses
20% barrica nueva de roble francés 225L
40% barrica 1 año de roble francés 225L
40% barrica 2 años de roble francés 225 L

ALCOHOL 14,7%
ACIDEZ TOTAL (C4H6O6) 5,44 g/L
PH 3,52
AZÚCAR RESIDUAL 3,0 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL 0,65 g/L

CLIMA En términos generales la añada 2013 es considerada “fresca” en la zona central de Chile. La primavera 2012 fue fresca, con lluvias en noviembre y diciembre. Luego el verano se presentó con temperaturas medias más bajas a lo normal, pero con una gran amplitud térmica. La brotación se presentó con 1 semana de retardo al promedio de las temporadas. A pesar de esta condición de frescor el período de floración fue normal. El período de maduración de esta cosecha 2013 fue más largo que la temporada anterior, con temperaturas más bajas que lo habitual durante el verano. Estas condiciones permitieron tener una buena concentración de antocianinas, una buena madurez de taninos que se expresan en un vino concentrado y de textura suave.

NOTAS DEL ENÓLOGO Este vino presenta un lindo color rojo rubí. En nariz tiene una alta intensidad con muchos frutos rojos como frambuesas, cerezas, los que se mezclan con notas ligeras de cedro y especias, que provienen de su guarda en barrica. Lo primero que resalta en la boca es su elegancia, taninos sedosos, finos, entrelazados con una alta acidez que entregan una sensación de frescor. El ataque en boca es suave, pero de buena estructura de taninos. Es un vino elegante, complejo, que tiene una alta persistencia. Tiene un excelente potencial de envejecimiento y que de seguro ganará complejidad a lo largo de su guarda en botella. Tiene un potencial de guarda estimado de 10-12 años.



SIDERAL
2013