



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

S I D E R A L

D.O. Valle del Cachapoal-Andes

VARIETY Cabernet Sauvignon

ASSEMBLAGE 65 % Cabernet Sauvignon
20 % Syrah
6% Carmenere
5% Cabernet Franc
4% Petit Verdot

ORIGEN Hay una gran variedad de orígenes geológicos de los suelos en el campo de Totihue de Viña San Pedro, donde están plantados los viñedos de Sideral:

- Depósitos con gravas provenientes de movimientos aluviales de los Andes.
- Roca basal amarilla en distintos niveles de descomposición
- Arcillas en laderas de la precordillera. Roca madre con presencia de basalto

Fecha inicio Brotación: 14 septiembre

Fecha inicio Floración: 10 noviembre

Fecha inicio Pinta: 15 diciembre

Fecha inicio Cosecha: 26 de marzo de 2014

EDAD DEL VIÑEDO Los viñedos tienen entre 8 y 20 años, Cabernet Sauvignon masal, Syrah clon 174, Carmènere masal, Petit Verdot masal, Cabernet Franc masal. Todos plantados pie franco.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2014

La temporada del 2014 fue menos fresca que la del 2013, con una primavera 2013, de 2 ° C en promedio mayor que la primavera del 2012.

La floración ocurrió 5 días antes que en el año 2012.

Las precipitaciones fueron de 250 mm, acumuladas principalmente durante el invierno, sin afectar las etapas fenológicas del viñedo.

La pinta, ocurrió una semana antes que la fecha promedio de los últimos 5 años.

El verano por su parte no tuvo temperaturas muy elevadas, no superando los 33°C en los días de mayor calor, pero si presento noches con t° mínimas más altas que en la temporada pasada.

El período de maduración fue lento, porque no existieron picos de calor, que estresaran al viñedo durante época de maduración de la vid, logrando una muy buena madurez de taninos, antocianas, y polifenoles totales. Debido a este buen nivel de madurez se obtuvieron vinos concentrados, de buen color, y buena intensidad de aromas.



**SIDERAL
2014**

S I D E R A L



SIDERAL
2014

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en cajas de 20 kilos y son seleccionadas en el viñedo como primera etapa, luego los racimos pasan a la primera mesa de selección y después de la despalladora los granos pasan a la segunda mesa de selección. Finalmente los granos pasan por una moledora donde son suavemente presionados. Una vez pasado la moledora las uvas están protegidas con nieve carbónica hasta llegar a la cuba.

La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada.

En 2013 el Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Carmenere y Petit Verdot, fueron uvas sanas y sin problemas. Después de 3 días de maceración en frío se elevó la temperatura a 28°C y se dio paso a la fermentación por 8 días, la que fue realizada con levaduras seleccionadas. Los remontajes fueron cortos y entre 7 a 8 veces / día según variedad.

Terminada la FA los vinos fueron macerados entre 5 a 10 días según degustación diaria y luego descubados y decantados antes de pasar a las barricas.

GUARDA

El vino se guardo durante 12 meses en roble francés:

20% barrica nueva de roble francés 225L

40% barrica 1 año de roble francés 225L

40% barrica 2 años de roble francés 225 L

Sideral 2014 fue embotellado en Septiembre 2015

ALCOHOL	14,7 %
ACIDEZ TOTAL (C₄H₆O₆)	5,16 g/L
PH	3,6
AZÚCAR RESIDUAL	2,5 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL	0,60 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta color rojo rubí oscuro. En nariz tiene alta intensidad, con muchos frutos rojos, cerezas y cassis, los que se mezclan con notas ligeras de cedro, que provienen de su guarda en barrica. En la boca resalta su fineza, sus taninos redondos, y una rica acidez que genera sensación de frescor y jugosidad. El ataque en boca es suave, pero con buena estructura de taninos, Es un vino complejo, que tiene una alta persistencia. Tiene un excelente potencial de envejecimiento y por lo que aumentará su complejidad a lo largo de su guarda en botella. Guarda estimada de 10-12 años.