



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO
GRANDES VINOS DE CHILE

S I D E R A L



D.O. Valle del Cachapoal-Andes

ASSEMBLAGE 81% Cabernet Sauvignon
7% Cabernet Franc
7% Carmenere
3% Syrah
2% 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 volcánica amarilla en distintos niveles de descomposición.
- Arcillas en laderas de la precordillera. Roca madre con presencia de basalto.

Fecha inicio Brotación: 22 de septiembre.

Fecha inicio Floración: 15 de noviembre.

Fecha inicio Pinta: 25 de diciembre.

Fecha inicio Cosecha: 4 de abril de 2015.

EDAD DEL VIÑEDO Los viñedos tienen entre 9 y 20 años, Cabernet Sauvignon masal, Syrah clon 174, Petit Verdot masal, Cabernet Franc masal, Carmenere masal. Todos plantados pie franco.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2015 La temporada del 2015 fue una temporada con temperaturas mínimas menores que en la temporada 2014. La floración ocurrió 5 días después que en la temporada 2014. La precipitaciones fueron de 280 mm, acumuladas principalmente durante el invierno, pero con 2 eventos de lluvia entre noviembre y diciembre de 2014, sin afectar las etapas fenológicas del viñedo. La pinta, ocurrió una semana después que en la temporada 2014. El verano por su parte no tuvo temperaturas muy elevadas en enero, sin embargo en febrero tuvo un pick de 33°C en los días de mayor calor, pero presento noches con t° mínimas más bajas que en la temporada pasada. El período de maduración fue de igual manera lento, sin fenómenos que estresaran al viñedo durante época de maduración de la vid, logrando una muy buena madurez de taninos, antocianas, y polifenoles totales. Debido a estas noches frescas, se considera una vendimia más fresca, y se obtuvieron vinos muy frutales, de buen color, y buena intensidad de aromas.



SIDERAL
2015

S I D E R A L



SIDERAL
2015

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en cajas de 15 kilos y son seleccionadas en el viñedo como primera etapa, luego los racimos pasan a la primera mesa de selección y después de la despalilladora 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 2015 el Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Carmenere y Petit Verdot, fueron uvas muy sanas y sin problemas. Después de 3 días de maceración en frío se elevó la temperatura a 28°C y dió 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 6 a 8 días según degustación diaria y luego descubados y decantados antes de pasar a las barricas.

La Fermentación Malolactica ocurre en forma espontánea en barricas.

GUARDA

El vino se guardo durante 12 meses en roble francés:

20% barrica nueva de roble francés 225L

35% barrica 1 año de roble francés 225L

35% barrica 2 años de roble francés 225 L

10% barrica 3 años de roble francés 225 L

Sideral 2015 fue embotellado en Octubre 2016

ALCOHOL

14,6 %

ACIDEZ TOTAL (C₄H₆O₆)

5,42 g/L

PH

3,54

AZÚCAR RESIDUAL

2,7 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL

0,65 g/L

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta color rojo rubí. En nariz tiene alta intensidad, con muchos frutos rojos y cerezas, los que se mezclan con notas ligeras de cedro, que provienen de su guarda en barrica. En la boca resalta su elegancia, taninos redondos, y una rica acidez que genera sensación de frescor y jugosidad. El ataque en boca es suave, pero con muy buena estructura de taninos, Es un vino muy frutal, 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.