



RED BLEND

78% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 7% Syrah, 3% Carmenère y 2% Petit Verdot.

VALLE DEL CACHAPOAL - ANDES

SUELO

Los suelos de donde proviene el vino Sideral en el valle del Cachapoal Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos que existen en el área. Poseemos suelos volcánicos con roca basal amarilla fracturada, con presencia de minerales mezclados con arena y arcillas de buena permeabilidad, lo que, aporta mineralidad y estructura tanto para la cepa Cabernet Sauvignon como para la Cabernet Franc. También hay depósitos de gravas aluviales grandes, medianas irregulares y pequeñas con presencia de arena utilizados para el Cabernet Sauvignon, el cual aporta estructura elegante, volumen y suavidad a la mezcla. Por último, tenemos suelos volcánicos descompuestos en arcilla para el Syrah, los que aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

CLIMA:

La primavera 2015 se vio afectada por el fenómeno de "El Niño". El primer impacto fue el incremento de las precipitaciones primaverales las cuales pasaron de un promedio de 15 mm en los últimos 4 años a 110 mm. El segundo fue que la primavera más fría se vio reflejada en la menor acumulación de grados / días entre septiembre y diciembre, lo cual influyó en el retraso de la brotación y la floración en 10 a 12 días con respecto a temporadas pasadas, y en el inicio de pinta de aproximado 2 semanas más tardes a un año normal. El otro fenómeno que afectó a esta vendimia fue la abundante precipitación en el mes de abril del 2016, superando ampliamente el volumen de agua caída en los últimos años, lo que provocó que repentinamente tuviésemos una cosecha anticipada.

VINIFICACIÓN:

Se realizó una cosecha manual en cajas de 20 kilos, con una triple selección de las uvas: al cosechar en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalilladora. La vendimia fue protegida a lo largo de todo su proceso con nieve carbónica para evitar oxidaciones y la presencia de aromas y sabores desagradables. El llenado de las cubas de fermentación fue por gravedad. Luego, se efectuó una maceración en frío a una temperatura de 7 °C durante 3 días para extraer suavemente polifenoles, aportando color y aromas. Posteriormente, el mosto se inoculó con 90% de levaduras seleccionadas y el 10% con levaduras nativas y se elevó la temperatura a 28 °C. La fermentación alcohólica duró en promedio 8 días, donde los remontajes fueron cortos y manuales con una frecuencia de 7 a 8 veces al día con una duración de 5 minutos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se dio paso a la maceración post-fermentativa durante 10 días (según degustación) con el propósito de afinar y potenciar el equilibrio del vino. A continuación, el vino se descubió, se decantó y se trasladó a barricas, donde la fermentación maloláctica ocurrió de forma espontánea.

Finalmente, se realizó la crianza durante 12 meses en barricas de 225 l y 600 l de roble francés de tostado medio (20% nueva y 80% usada) y fudres de roble francés de 3000 l.

NOTAS DE CATA

ASPECTO: Rojo rubí profundo.

NARIZ: Destacan aromas intensos a frutos rojos maduros como cerezas y frutas negras como cassis, mezclados con ligeras notas de cedro.

BOCA: Buena acidez, fresco y jugoso. Destacan sus taninos redondos y bien estructurados, con un final aterciopelado y prolongado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18 °C

ANÁLISIS

ALCOHOL: 14,4%.

pH: 3,64.

A.T G/L (C4H6O6): 5,06.

A.R (G/L): 2,92.

