

S I D E R A L

RED BLEND

81% Cabernet Sauvignon - 12% Syrah - 3% Petit Verdot
2% Cabernet Franc y 2% Carmenère

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 temporada 2016-2017, se desarrolló en condiciones poco usuales con respecto a un año normal. La temporada 2016 terminó con lluvias concentradas en abril, con una cantidad por sobre los 250 mm, pero posterior a este evento, nos enfrentamos a meses invernales con pocas precipitaciones. Esta vendimia se caracterizó fundamentalmente por la cosecha adelantada en el valle de Cachapoal Andes. La maduración comenzó antes, con el inicio de pinta en mitad de diciembre. La cosecha ocurrió con 3 a 4 semanas de anticipación con respecto a los años anteriores debido a que los meses de diciembre, enero y febrero registraron temperaturas máximas sobre los 38 °C provocando evapotranspiraciones de las plantas muy elevadas y bloqueos de fotosíntesis que frenaron el desarrollo de azúcares en las bayas y la acumulación polifenoles totales. Como resultado obtuvimos vinos menos alcohólicos, con gran expresión frutal y una acidez elevada.

La cosecha se realizó entre el 3 de marzo y el 18 de abril del 2017, fecha estimada por degustación de las bayas en el campo y por análisis de determinación de madurez.

VINIFICACIÓN:

Se realizó una cosecha manual en cajas de 10 kilos, con una triple selección de las uvas: al cosechar en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalladora. 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 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.

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. Todos los componentes de la mezcla final fueron vinificados y criados por separado para obtener variedad de aromas y sabores y potenciar las características del terroir. La mezcla final se determina mediante degustación. Finalmente el vino fue embotellado en agosto del 2018 y tuvo una guarda en botella de 4 meses.

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: 14,3%.

pH: 3,48.

A.T G/L (C4H6O6): 5,62.

A.R (G/L): 2,48.

