



*Cada constelación refleja un perfecto equilibrio, cuya magnitud se aprecia bajo condiciones excepcionales como las que ofrecen los cielos de Chile. Sideral proviene del latín sideralis, que significa 'constelación', y representa la armonía exacta entre las cualidades individuales de las uvas y su combinación perfecta, para un blend excepcional.*

*Sideral es la perfecta sinergia, una constelación de sabor excepcional.*

2019

## RED BLEND

64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carmenere,  
6% Petit Verdot y 1% Cabernet Franc.  
D.O. Valle del Cachapoal Andes

### SUELO

Los suelos de donde proviene Sideral en el Valle del Cachapoal Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos que existen en el área. Son suelos volcánicos con roca basal amarilla fracturada, 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 que son utilizados para el Cabernet Sauvignon, lo que resulta en vinos con estructura elegante, volumen en boca y suavidad a la mezcla. Por último, hay suelos volcánicos descompuestos en arcilla donde se cultiva el Syrah, los que resultan en vinos aportan fruta fresca y estructura que prolonga el final del vino.

### CLIMA

En el Valle de Cachapoal Andes, después de un invierno con un déficit hídrico importante (sequía histórica) por el fenómeno de "El Niño", la vendimia 2019 se caracterizó por la incidencia de granizos en el mes de noviembre del año anterior, lo que afectó levemente los rendimientos y el desarrollo de la planta. La brotación y la floración se desarrollaron en tiempo y condiciones normales debido a la buena luminosidad y a la gran amplitud térmica presente en esta zona.

En cuanto a la maduración propiamente tal, la temporada presentó condiciones ideales para que las bayas llegaran a cosecha con un buen equilibrio azúcar/acidez, alta concentración de polifenoles y una gran expresión aromática reflejada en la botella.

### VINIFICACIÓN

Se realizó una cosecha manual en cajas de 10 kg 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. El llenado de las cubas de fermentación fue por gravedad. Luego, se efectuó una maceración en frío a una temperatura de 8 °C durante 3 a 5 días para extraer suavemente polifenoles, aportando color y aromas. Posteriormente, el mosto se inoculó con levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura entre 24 °C y 26 °C. La fermentación alcohólica duró entre 10 a 12 días, donde los remontajes fueron cortos y manuales con una frecuencia de 6 veces al día. Una vez terminada la fermentación alcohólica, se dio paso a la maceración post-fermentativa que varió según degustación, con el propósito de afinar y potenciar el equilibrio del vino. A continuación, el vino se descubó, se decantó y se trasladó a barricas, donde la fermentación maloláctica ocurrió de forma espontánea. EL 90% del vino realizó la crianza durante 14 meses en barricas de 225 lt de roble francés de tostado

medio (20% nuevas y 70% usadas), y el 10 % restante fue criado en foudres de roble francés de 2000 lt. 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 y tuvo una guarda en botella de 2 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 QUÍMICO

Alcohol: 14.3%. pH: 3.54. Total acidity g/L (C 4 H 6 O 6): 5.71. Residual sugar (g/L): 3.41.

**SAN PEDRO**  
EST. 1865