



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.

RED BLEND

68% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah, 9% Petit Verdot,
4% Carmenère and 2% Cabernet Franc.
D.O. Valle del Cachapoal Andes

2020

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, el invierno se caracterizó por ser seco, en cambio la primavera y el verano fueron muy calurosos. La temporada no presentó precipitaciones que pudieran afectar los estados fenológicos de la floración y la cuaja. La brotación ocurrió en fechas similares a la temporada pasada pero la floración y la cuaja se adelantaron entre 10 a 15 días debido a las altas temperaturas promedio a lo largo de toda la temporada.

En cuanto a la maduración y la cosecha, también se adelantó en promedio 10 días provocando una ventana de cosecha muy acotada debido a la falta de disponibilidad de agua y temperaturas por sobre el promedio histórico.

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: 14.4%. pH: 3.56. Acidez Total g/L (C₄ H₆ O₆): 5.41. Azúcar Residual (g/L): 2.99.

SAN PEDRO
EST. 1865