

ALTAIR



ALTAIR  
2013

*Cachapoal  
Valley*

*Exceptional terroir  
enhanced by the  
brilliance of the  
Altaire star  
Wine of Chile*



GRANDES VINOS  
  
DE  
SAN PEDRO

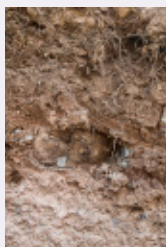
GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# ALTAİR

**D.O.** Valle del Cachapoal-Andes

**ASSEMBLAGE** 93 % Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc  
2% Syrah

**ORIGEN** Los suelos desde donde proviene el vino Altaír en el Valle del Cachapoal - Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos que existen en el área, lo que entrega alta complejidad.



1. Suelo volcánico con pendiente.



2. Depósitos de gravas aluviales.



3. Suelo volcánico descompuesto en arcilla.

El clima es fuertemente influenciado por la cordillera de los Andes con vientos que bajan desde las alturas y enfrían el ambiente.

- **Floración:** 3a semana de Noviembre 2013
- **Primer riego:** 2a semana de Noviembre 2013
- **Cosecha:** 3a semana de Abril 2014

**EDAD DEL VIÑEDO** 20 - 25 años, plantación masal y pic franco.

## **CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA AÑADA 2013**

El invierno y primavera 2012 fueron lluviosos (295 mm de agua entre junio y diciembre 2012) lo que permitió una muy buena brotación con suelos húmedos naturalmente.

Las temperaturas primaverales fueron más bajas que lo acostumbrado obteniendo una suma de grados día más baja de lo habitual (510 ° días).

El verano fue seco, con algunos días calurosos y muy frío durante la noche llegando a una oscilación térmica de 30 °C. En general las temperaturas altas no fueron permanentes, existiendo largos períodos con temperaturas menores a 30 °C. Estas condiciones nos permitieron una madurez lenta de las uvas, pero logrando buena madurez y concentración de antocianos y taninos.

En resumen la cosecha 2013 se puede definir como una cosecha fresca.



**ALTAİR  
2013**

# ALTAÏR

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 kg. Se seleccionaron tres veces: en el viñedo, en la mesa de recepción y después de la despalilladora.

La vendimia fue protegida siempre con nieve carbónica para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realizó en cubas de acero inoxidable.

En 2013 las uvas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah fueron cosechadas sanas y sin problemas. Después de 6 días de maceración en frío se elevó la temperatura a 30° C y se dió paso a la fermentación por 8 días, la que fue realizada con levaduras comerciales. Los remontajes se realizaron entre 8 y 10 veces al día, según la variedad, por un corto tiempo.

Terminada la FA, los vinos fueron macerados entre 15 a 20 días según degustación diaria y luego descubados y decantados antes de pasar a las barricas. La fermentación maloláctica ocurre en forma espontánea en barricas.

## GUARDA

La crianza se realizó en barricas de roble francés por 20 meses.

50% barrica nueva de roble francés 225L

50% barrica 1 año de uso roble francés 225L

Los tostados y tipo de madera se adaptan a cada cepa y a cada terroir.

Altaïr 2013 fue embotellado el 30 de marzo de 2015.

<b>ALCOHOL</b>	14,7%
<b>ACIDEZ TOTAL (C<sub>4</sub>H<sub>6</sub>O<sub>6</sub>)</b>	5,54 g/L
<b>PH</b>	3,62
<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	2,9 g/L

## NOTAS DE CATA

*“Savory and beautiful. Very attractive contrast of delicate velvety tannins and a bright finish.”*

**James Suckling**



ALTAÏR  
2013