



GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# S I D E R A L

**REGIÓN** Valle de Rapel

**ASSEMBLAGE** 75% Cabernet Sauvignon  
12% Syrah  
10% Carmenere  
2% Petit Verdot  
1% Petit Syrah

**CRIANZA** 10 meses  
20% barrica nueva de roble francés 225L  
80% barrica usada de roble francés 225L

**ALCOHOL** 14,7%  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 5,28 g/L  
**PH** 3,59  
**AZÚCAR RESIDUAL** 3,13 g/L  
**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,69 g/L

**NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN** El invierno 2008 resultó normal con 500mm de lluvia. Las condiciones climáticas de 1a primavera fueron ideales, lo que trajo consigo un lento desarrollo de los brotes. En floración no hubo impedimentos de humedad ni de temperatura, muy por el contrario, las condiciones ideales dieron como resultado racimos bien cuajados. El verano se presentó seco y con temperaturas máximas por sobre los 30 °C (86°F) durante toda la estación. Debido a esto, la pinta de variedades como Cabernet Sauvignon se vio alterada y alargó su periodo normal en casi 10 días. Si algo caracterizó esta temporada fueron las inusuales temperaturas máximas de los meses de marzo y abril, donde las temperaturas alcanzaron los 31 °C (88°F). Esta condición sumada a la baja de las temperaturas mínimas que bordearon los 10 °C (50°F), se tradujo en un alto índice de frescor.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Color rojo cereza, intenso y brillante. En nariz es expresivo y complejo. Aromas a casis, arándanos y cerezas dan paso a notas de olivas, tabaco y especias. En boca predomina la fruta, siendo un vino de gran balance, suaves taninos y muy buena concentración. Su excelente acidez le asegurara una larga vida en botella.



**SIDERAL**  
**2009**