



GRANDES VINOS  
DE  
SAN PEDRO

GRANDES VINOS DE SAN PEDRO  
GRANDES VINOS DE CHILE

# S I D E R A L

**REGIÓN** Valle de Rapel

**ASSEMBLAGE** 45% Cabernet sauvignon  
29% Syrah  
16% Carmenere  
6% Cabernet Franc  
3% Petit Verdot  
1% Petit Syrah

**CRIANZA** 10 meses  
25% barrica nueva de roble francés 225L  
75% barrica usada de roble francés 225L

**ALCOHOL** 14,7 %  
**ACIDEZ TOTAL (C4H6O6)** 5,4 g/L  
**PH** 3,53  
**AZÚCAR RESIDUAL** 3,1 g/L  
**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,62 g/L

**NOTAS DE COSECHA Y VINIFICACIÓN** El 2010 fue una temporada que comenzó con una primavera fría con muchos días nublados. Estas condiciones retrasaron la brotación, floración y en la pinta. La madurez de las uvas fue lenta, la cosecha se retrasó 15 días en comparación a un año normal. En general todas las variedades se cosecharon con gran calidad. El Cabernet Sauvignon se presentó más heterogéneo en los distintos sectores de un mismo valle. En general uvas sanas, de gran color, pieles gruesas y firmes, semillas maduras, con producciones de acuerdo a lo esperado en el segmento en que trabajamos. Los vinos: Syrah, Carmenere, Petit Verdot y Cabernet franc presentan muy buena calidad; color intenso, complejos en nariz, frescos, alta concentración, persistentes. El Cabernet sauvignon se muestra muy equilibrado, de cuerpo medio y elegante.

**NOTAS DEL ENÓLOGO** Color rojo rubí intenso. Aroma muy expresivo e intenso con notas de frambuesa y ciruela que se entrelazan con elegantes notas ligeras de madera. El ataque en boca es generoso, los taninos son finos y sin agresividad. La evolución es fresca y equilibrada en final. Un vino elegante, sutil con fruta muy presente. Tiene un excelente potencial de envejecimiento. Esperamos un gran desarrollo de la complejidad a lo largo de su guarda en botella.



**SIDERAL  
2010**