



Estando al pie de las montañas en el Valle del Cachapoal Andes, es imposible resistirse a la fascinante belleza y al poder absoluto de esta imponente Cordillera.

Una de las estrellas más brillantes es Altair, especialmente visible en agosto y septiembre. Inspirados en las estrellas, decidimos plantar nuestras vides en el Valle del Cachapoal Andes, aún más arriba del piedemonte. Una zona donde el terroir nace de erupciones volcánicas y violentos terremotos que se remontan a millones de años atrás, donde el sol brilla un poco más y las frías temperaturas de la noche ofrecen uvas con mayor concentración de fruta y exquisitos taninos.

Nuestra estrella no está allá arriba, sino en la base de los Andes, profundamente enraizada en ese antiguo suelo.

Altair, la estrella de los Andes.

2022

57% CABERNET SAUVIGNON, 23% CABERNET FRANC, 18% CARMENERE, 1% SYRAH Y 1% PETIT VERDOT.

CLIMA

En el valle del Cachapoal Andes, el invierno experimentó una mejora en comparación con el año anterior, con una mayor cantidad de precipitaciones. Esto tuvo un impacto positivo en la disponibilidad de agua en los suelos al comienzo de la brotación, lo que contribuyó a un desarrollo uniforme y dentro de los plazos normales de la temporada. A pesar de la escasez de agua fue importante a partir de septiembre, todos los estados fenológicos de la vid se desarrollaron con normalidad hasta la etapa de tinta, la cual, si bien fue uniforme, se adelantó en una semana. A finales de enero, ocurrió un evento climático poco común, con aproximadamente 45 mm de precipitación, seguido de bajas temperaturas. Sin embargo, esto no afectó la salud de los viñedos debido al buen drenaje del suelo y al óptimo manejo de canopías realizado con antelación. En general, se considera que la cosecha 2021 en el valle del Cachapoal Andes fue excepcional, resultando en vinos con una destacada concentración polifenólica, tensos y con gran expresión frutal.

SUELOS

Los suelos de donde proviene Altair en el Valle del Cachapoal Andes son diversos, consecuencia de los diferentes orígenes geológicos y geomorfológicos existentes. En las laderas con suelos coluviales rocosos, con presencia de granodiorita permeable, minerales ricos en fierro y magnesio mezclados con sedimentos gruesos y finos, se cultiva Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc ya que originan vinos con mineralidad, estructura y gran final de boca.

VINIFICACIÓN

Una vez en la bodega, las uvas se seleccionaron tres veces: en el viñedo durante la cosecha, en la mesa de recepción y después del despallido. La fruta fue siempre protegida con nieve carbónica para evitar oxidaciones, pérdida de aromas y sabores desagradables.

Se realizó una maceración prefermentativa durante 3 a 5 días a una temperatura de 8 °C para extraer suavemente polifenoles, los que aportan color y aromas. Posteriormente, se realizó la fermentación alcohólica en cubas de distintos tamaños y tipos, respetando la trazabilidad de los distintos polígonos del viñedo, a una temperatura controlada de hasta 26 °C. Durante 10 días se realizaron 6 remontajes diarios cortos, con el fin de extraer delicadamente taninos y antocianos. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino fue macerado por 5 a 15 días (según degustación diaria) con el fin de afinar y potenciar el equilibrio del vino en la

boca. Una vez llegado al equilibrio buscado por el enólogo, el vino fue descubado y decantado antes de pasar a las barricas.

La crianza se realizó durante 22 meses, donde ocurrió la fermentación maloláctica en forma espontánea. Los primeros 16 meses, un 75% en barricas de roble francés de 225 y 300 lt (33% nuevas y 42% de segundo o más usos), un 20% en foudres de 2.000 litros y un 5% en Galileo rotatorio. Los tostados y tipos de madera se adaptaron a cada cepa y a cada terroir. Luego se realizó la mezcla final de los componentes, mediante degustación y el vino descansó en su totalidad en foudres de roble europeo durante 6 meses. Finalmente, el vino embotellado fue guardado en nuestra bodega San Pedro Cachapoal Andes durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

ASPECTO: rojo rubí profundo.

NARIZ: intensos aromas a frutas rojas frescas como cerezas mezclados con una sutil nota de madera perfectamente integrada al vino.

BOCA: buena acidez, con un paladar concentrado de buen balance entre el alcohol, dulzor y taninos. Textura suave con un final prolongado.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14%

Ph: 3,6

Acidez: 4,98 G/L

AR: 3,05 G/L

FECHA ENVASADO: 20 y 21 de Febrero, 2024

POTENCIAL DE GUARDA: 20 años



SAN PEDRO
EST. 1865