



*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, una constelación de sabor excepcional.*

2023

58% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10%  
Carmenere, 8% Petit Verdot y 4% Cabernet  
Franc.

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

## CLIMA

Cachapoal Andes tuvo un invierno e inicio de temporada con alrededor de 200 mm de lluvia bien distribuidos, lo que permitió llenar el suelo con el agua necesaria para que las vides brotaran muy bien y con fuerza.

Esta vendimia vino con buenas condiciones generales: excelente brotación, vigor, y parras equilibradas y con buena fruta. Durante enero, febrero y marzo se presentaron temperaturas promedio muy altas –tanto en promedio de mínimas (10,6°C) como de máximas (30,4°C)–, si bien se esperaban ciertos efectos asociados a las altas temperaturas en las uvas y vinos, se logró naturalmente una madurez temprana, lo que permitió cosechar anticipadamente uvas con muy buen balance, alcohol moderado, buena acidez y taninos elegantes y vibrantes.

La vendimia se concentró entre el 28 de febrero y el 4 de abril. Las primeras variedades en ser cosechadas fueron el Cabernet Franc y el Syrah; luego el Cabernet Sauvignon, el Petit Verdot y por último el Carmenere.

Destacaron especialmente los Cabernet Sauvignon, Carmenere y Petit Verdot, variedades con las que se obtuvieron vinos con mucha elegancia y balance.

## 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.

## 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 despalilladora. 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 4 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 vino realizó la crianza durante 18 meses en barricas de 225 y 300 lts de roble francés de diferentes tostados (20% nuevas), en foudres de roble francés, ánforas de arcilla y cocciopesto.

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.

## 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 terciopelado y prolongado.

**Temperatura de servicio:** 16°C.

## ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,7%

Ph: 3,5

Acidez: 5,7 G/L

AR: 2,6 G/L



**SAN PEDRO**  
EST. 1865