

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Altair Sideral 2019
Vinícola	Viña San Pedro
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle del Cachapoal
Tipo	tinto
Castas	64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Petit Verdot, 6% Carménère e 1% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	amadurecimento de 14 meses, sendo 90% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros e 10% em foudres de 2000 litros
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts La Cav 93 pts Revista Adegas 93 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling 92 pts Vinous Media 91 pts Wine Advocate 91 pts Wine Enthusiast 91 pts IWC 2021 90 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Altair Sideral é elaborado pela tradicionalíssima Viña San Pedro, uma empresa fundada em 1865 e que, hoje, após mais de 150 anos, é referência na indústria vitivinícola chilena, sendo uma das exportadoras mais renomadas do país, estando presente em mais de 80 países. A vinícola possui um amplo portfólio de produtos, que vai desde vinhos de entrada até ícones de altíssima gama – para estes últimos, foi construída em 2002 no Valle del Cachapoal uma estupenda vinícola, extremamente focada na busca da mais alta qualidade, sem nunca se descuidar da sustentabilidade. Localizada a cerca de 110 quilômetros ao sul da capital Santiago, a Bodega Cachapoal Andes tem seus vinhedos cultivados a 500 metros de altitude, aos pés da Cordilheira dos Andes. É nesta unidade que os principais vinhos da empresa são criados, sob o comando do competente engenheiro agrônomo e enólogo Gabriel Mustakis, dentre eles, o Altair Sideral. Sideral, cujo nome provém do latim Sideralis, significa constelação. O conceito é que cada variedade que compõe o blend contribua com suas qualidades individuais, buscando harmonia, equilíbrio e a combinação perfeita para um assemblage excepcional. É um tinto poderoso, composto por 64% de Cabernet Sauvignon, 23% de Syrah, 6% de Petit Verdot, 6% de Carménère e 1% de Cabernet Franc, todas provenientes do vinhedo Totihue – um campo de 93 hectares aos pés da Cordilheira, que se beneficia de um clima mediterrâneo, de grande amplitude térmica diária, quente e seco no verão, de solo predominantemente aluvial profundo. A vinificação é tradicional, onde cada variedade realiza individualmente a fermentação alcoólica em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada e, após a malolática o corte é

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante, intenso e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, mirtilo e jabuticaba, envoltas em notas de especiarias doces, cravo, canela, café, tabaco, licor de morango, figo seco e pimenta-preta, finalizando com toques balsâmicos, minerais, amadeirados e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

envolvente e encorpado, de ótima estrutura e volume, com taninos firmes e carnudos muito bem alinhados a uma acidez extremamente salivante e gastronômica. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e o final de boca é amplo e de grande persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão

realizado e o vinho é transferido para um amadurecimento de 14 meses, sendo 90% em barricas novas de carvalho francês de 225 litros e 10% em foudres de 2000 litros.