

## Viña Altaïr - Altaïr 2002

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Land</b>           | Chili  |
| <b>Herkomstgebied</b> | Valle del Alto Cachapoal   |
| <b>Wijnmaker</b>      | Ana María Cumsille en Pascal Chatonnet   |
| <b>Wijnhuis</b>       | Viña Altaïr  |
| <b>Wijnschrijving</b> | Altaïr is een wijn met een uitzonderlijk karakter. Hij is samengesteld uit voornamelijk Cabernet Sauvignon en daarnaast kleinere aandelen van Merlot, om evenwicht te geven, en Carmenère, om het Chileense erfgoed te vertegenwoordigen. Deze wijn heeft een boeiend aroma, een diepe en intense kleur, hij is krachtig en geconcentreerd. Een wijn van buitengewone finesse. |



---

|                |  |
|----------------|--|
| <b>Blend</b>   | Cabernet Sauvignon (86%), Merlot (7%) en Carmenère (7%).   |
| <b>Kleur</b>   | Intense, dieprode kleur.   |
| <b>Geur</b>    | In de neus toetsen van warm cederhout, in de zon verwarmde steen en de rijke geur van Havanasigaren. |
| <b>Smaak</b>   | Rijpe zwarte aalbessen en aardbei.   |
| <b>Afdronk</b> | Elegante tannine en een lange afdronk.   |

---

### Wijn/spijscombinatie

|                         |   |                |      |                    |         |
|-------------------------|---|----------------|------|--------------------|---------|
| <b>Vinificatie</b>      | Een unieke selectie van druiven bij de pluk (minder dan 1 kg per plant) maakt dat de druiven van een hoge kwaliteit zijn. De fermentatie gebeurt in houten tanks, het rijpen in Frans eiken vaten, tussen 15 en 18 maanden. |                |      |                    |         |
| <b>Analyse</b>          | <table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>14 %</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>5,6 g/l</td></tr></table>  | <i>Alcohol</i> | 14 % | <i>Totaal zuur</i> | 5,6 g/l |
| <i>Alcohol</i>          | 14 %  |                |      |                    |         |
| <i>Totaal zuur</i>      | 5,6 g/l   |                |      |                    |         |
| <b>Bewaarpotentieel</b> | Goed voor lange bewaartijd, tot 15 jaar na het oogstjaar  |                |      |                    |         |