



Apaltagua

Apaltagua Estate Cabernet Sauvignon



Varietal: Cabernet Sauvignon

Denominación: Valle de Colchagua

Enólogo: Alfonso Donoso

Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza (Geowines)

Embotellado: En origen

Alcohol: 13.5°

Variety: Cabernet Sauvignon

Appellation: Colchagua Valley

Winemaker: Alfonso Donoso

Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza (Geowines)

Bottled: At The Estate

Alcohol: 13.5°

Viñedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Estate Cabernet Sauvignon, provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta en el valle de Colchagua en Chile. Apalta es conocido como el valle bendecido por la mano de Dios por sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Clima

El Valle de Colchagua posee un clima de tipo Mediterráneo con lluviosos y fríos inviernos y calurosos y secos veranos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condiciones óptimas para el crecimiento de nuestras uvas.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de Abril cuando éstas ya han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer color y aromas el mosto es sometido por 3 días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 7 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 26° a 28° C (79° a 82° F).

Con la finalidad de extraer mayor frutalidad el vino es sometido a una segunda maceración por 10 días. Posteriormente el 50% del vino es envejecido en barricas de roble por 6 a 8 meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por 6 meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro vino Apaltagua Estate Cabernet Sauvignon, se caracteriza por ser un vino sofisticado y elegante. Destacan en él sus notas a frutillas y cerezas. En boca es aterciopelado y de buen cuerpo. Su final es sabroso y prolongado.

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Apaltagua Estate Cabernet Sauvignon wine come from our own 60 - hectare vineyard in Apalta in the Colchagua Valley in Chile, a place renowned for the perfect natural conditions required for the growth of grapevines.

Climate

Colchagua Valley has a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and a warm, dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

Vinification

The grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. In order to extract color and aromas, the must is interfused with its skin for 3 days at low temperatures. The must is then fermented for 7 days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 26° to 28° C (79° to 82° F). The wine is next left to macerate for an additional 10 days to extract its fruity characteristics. Then, 50% of the wine is aged in oak barrels for 6 to 8 months. Finally, the wine is celled in bottles for 6 additional months before its launch on the market.

Notes from the winemaker

Our Apaltagua Estate Cabernet Sauvignon is characterized as being a sophisticated and elegant wine, in which touches of strawberry and cherry are well emphasized. In the mouth, it possesses a delicate, velvet, full-bodied taste, and has a generous lingering finish which hints of vanilla and herbs.