

# Apaltagua Reserva Carmenere



Apaltagua



**Varietal:** Carmenere  
**Denominación:** Valle de Colchagua  
**Enólogo:** Pablo Barros  
**Enólogo Consultor:** Juan Carlos Faúndez  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Carmenere  
**Appellation:** Colchagua Valley  
**Winemaker:** Pablo Barros  
**Winemaker Consultant:** Juan Carlos Faúndez  
**Bottled:** At the Estate

## Viñedos

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

*Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Reserva Carmenere, 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 inviernos lluviosos y fríos y veranos calurosos y secos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.*

## Vinificación

*Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de abril cuando han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer color y aromas el mosto es sometido por tres días a una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas. Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por siete días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 26° y 28°C (79° y 82°F). Con la finalidad de extraer mayor frutalidad el vino es sometido a una segunda maceración por diez días. Posteriormente, el 50% del vino es envejecido en barricas de roble por seis a ocho meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.*

## Notas del Enólogo

*Nuestro Apaltagua Reserva Carmenere, es un vino de intenso y salvaje color púrpura. Sobresalen en él de principio a fin notas a tabaco, pimienta, cerezas rojas y negras. En boca es de cuerpo generoso, de taninos suaves y maduros. Tiene un final largo y jugoso.*

## Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Apaltagua Reserva Carmenere 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.

## Clima

The Colchagua Valley has a Mediterranean-style climate with a cold and rainy winter and a dry and warm summer. Marked temperature differences between day and night make an ideal condition 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 three days at low temperatures. The must is then fermented for seven 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 ten days to extract its fruity characteristics. Then, 50% of the wine is aged in oak barrels for six to eight months before its launch on the market.

## Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Reserva Carmenere is an intense wine, wild purple in color. From start to finish, the touches of tobacco, and red and black cherries intermingle, producing a great potency in the mouth. It possesses a generous body with smooth and friendly tannins. It is a well rounded wine with a juicy and lingering finish.