

# Apaltagua Reserva Chardonnay



Apaltagua



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

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

## Viñedos

Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Reserva Chardonnay provienen de viñedos ubicados en la zona de Casablanca, región conocida por su marcada influencia marítima y por ser el primer valle chileno reconocido de producir uvas blancas de calidad. Al ser cosechada durante la noche, la uva es transportada en bins de 450 kilogramos a la bodega donde es procesada inmediatamente, para así poder preservar la calidad organoléptica del vino.

## Clima

El Valle de Casablanca posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos. Los veranos se caracterizan por la presencia de neblinas matinales que mantienen las temperaturas bajas y otorgan humedad a la sequedad de los terrenos, y que a medio día desaparecen para dar paso al radiante sol que alcanza los viñedos por las tardes.

## Vinificación

Este Chardonnay es cosechado a mediados de abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer su potencial aromas, la fruta es sometida a una maceración pelicular entre cuatro a doce horas a temperaturas muy bajas (5°C o 41°F). Después, se prensa y se separa el jugo por decantación entre mosto gota y prensa para finalmente empezar a fermentar en cuba de acero inoxidable. La crianza se lleva a cabo sobre borra fina durante cuatro a seis meses y luego el vino es embotellado. Finalmente, se guarda por tres meses en botella antes de ser lanzado a los mercados.

## Notas del Enólogo

De color amarillo brillante con tonos verdes, nuestro Apaltagua Reserva Chardonnay, en nariz presenta notas a fruta tropical, como maracuyá y piña. Luego, en boca es agradable, fresco, con un toque mineral y un final ligero pero muy elegante. Este vino tiene una alta persistencia, dejando en boca una nota cítrica.

## Vineyards

The grapes for our Apaltagua Reserva Chardonnay come from vineyards located in the Casablanca Valley, a region known for its marked marine influence, and for being the most favorable valley in Chile for the production of premium white wines. Harvested by hand at night, the grapes are carefully transported in bins of 450 kilograms to the winery and processed immediately, in order for the grapes to remain intact, and so that the organoleptic quality of the grapes is preserved.

## Climate

The Casablanca Valley possesses a Mediterranean-style climate with cold and rainy winters. The summers are characterized by the presence of morning fogs that maintain cooler temperatures and add humidity to the dry terrain, but disappear around mid-day to give way to a radiant sun that shines on the vineyards all afternoon.

## Vinification

This Chardonnay is harvested during the middle of April when the grapes have reached optimal maturity. In order to extract aromas, the grapes undergo a pre-fermentation maceration for four to twelve hours at low temperatures (5°C or 41°F). Afterwards, the grapes are pressed and the juice is separated by quality and fermented in stainless steel tanks. The aging takes place on the lees for four to six months, and then the wine is bottled. Finally, the wine ages for three more months before being released to the market.

## Notes from the Winemaker

A lovely brilliant yellow hue, our Apaltagua Reserva Chardonnay has flecks of green, and is clean and bright. Aromatically, it reveals hints of tropical fruit, such as passion fruit and pineapple. In the mouth it is fresh, with a hint of minerality and a finish that is delicate but elegant, and leaves a persistent note of citrus at the end.