

Apaltagua Colección Limited Edition



Apaltagua



Varietal: Pinot Noir
Denominación: Valle de San Antonio
Enólogo: Pablo Barros
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Pinot Noir
Appellation: San Antonio Valley
Winemaker: Pablo Barros
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Viñedos

Nuestro Colección Pinot Noir proviene de un viñedo situado a 12 km del Océano Pacífico en la Cordillera de la Costa. Los Pinot Noir y los vinos blancos de esta zona dan excelentes resultados por el hecho que el clima es mucho más fresco que en el resto de las zonas vitivinícolas del país. El suelo en esta zona se caracteriza por ser franco-arcilloso a arenoso y con rocas graníticas con bastante pomasina.

Cosechada a mano, la uva es transportada en cajas de 10-12 kg y transportada en camión refrigerado. De esta manera se asegura que los racimos lleguen sanos e intactos a la bodega preservando la calidad organoléptica de la uva.

Clima

Por su proximidad al mar existen diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. El clima es de tipo mediterráneo con inviernos fríos y lluviosos y veranos secos. La temperatura anual más baja suele ser de 6° C (43°F) en el invierno y la más alta bordea los 23° C (73°F) en el verano. La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 350 mm. Debido a la cercanía al océano de vez en cuando hay neblina por la mañana acompañada de brisas suaves. La maduración de las uvas a temperatura más fresca permite tener buena acidez. Los taninos maduran más lentamente que en otras zonas dando un Pinot Noir fresco y elegante.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano a comienzos de abril. Con la finalidad de extraer color y aroma, la uva una vez despalillada, es macerada en frío durante 4-6 días a temperaturas menores a 10°C (50°F). Luego se fermenta por 8-10 días con levaduras seleccionadas a temperaturas de entre 24° a 26° C (75° a 79°F).

La fermentación maloláctica se hace 100% en barricas francesas de 2 y 3 años de uso durante 5-6 meses. Al final se mezcla todo en cubas de acero y se guarda unos 3-4 meses antes de embotellar.

Notas del Enólogo

De color rubí pálido e intensidad media, este vino tiene un aroma pronunciado a frutas silvestres tipo cassis, grosella negra, frambuesa silvestre y un leve toque ahumado que aporta la madera francesa. En el paladar es seco, con acidez media alta, y taninos medianos maduros.

Vineyards

Our Colección Pinot Noir comes from a vineyard located just 12 kilometers from the Pacific Ocean, in the Coastal Mountain Range. Pinot Noir and white varieties from this zone produce excellent results, due to a climate which is much cooler than in the other viticultural regions of the country. The soils in this area are a clay-loam mixture, with sand and small granite stones.

Harvested by hand, the grapes are transported in bins of 10-12 kilograms in refrigerated trucks. This way we ensure that the bunches arrive healthy and intact to the winery, preserving the organoleptic characteristics of the grape.

Climate

Because of the proximity of the ocean, there is a large temperature fluctuation between day and night. It is a Mediterranean-style climate, with cold, rainy winters, and cool, dry summers. The average low temperature is approximately 6°C (43°F) during the winter season, with an average high temperature of 23°C (73°F) in the summer. The rain is concentrated principally in the winter, reaching an annual average of 350mm. Due to the closeness of the ocean, there is often fog throughout the morning, accompanied by cool ocean breezes. Due to the moderate climate, the slow maturation of the grapes allows them to develop a good level of acidity. The tannins mature more slowly here than in other valleys, giving the wine freshness and elegance.

Vinification

Our grapes are harvested by hand at the beginning of April. Aiming to extract both color and aroma, the grapes are de-stemmed and undergo a cold maceration for 4-6 days, at temperatures below 10°C (50°). Next, the grapes begin fermentation, which takes between 8-10 days, with selected yeasts, at temperatures between 24°-26°C (75°-79°F).

Malolactic fermentation is done in French oak barrels, with 2-3 years of previous use, and lasts for five to six months. Finally, the wine is blended in stainless steel tanks, where it matures for 3-4 months before bottling.

Notes from the Winemaker

With a pale ruby-red and medium intensity, our Colección Pinot Noir has pronounced aromas of wild fruits, such as blackcurrant, raspberry with cassis and a touch of smoke from the French oak. In the mouth it is dry, with a medium-high level of acidity, and mature tannins.