

Apaltagua Gran Reserva Envero Cabernet Sauvignon



Apaltagua



Varietal: Cabernet Sauvignon
Denominación: Valle de Curicó
Enólogo: Pablo Barros, Carolina França
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Cabernet Sauvignon
Appellation: Curicó Valley
Winemaker: Pablo Barros, Carolina França
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Envero Cabernet Sauvignon provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Tricao en el Valle de Curicó en Chile, lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Clima

El Valle de Curicó 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 abril cuando ya han alcanzado la óptima madurez. La vendimia se realiza de manera muy selectiva para así asegurar sólo la elección de los mejores racimos de nuestras parras de 30 años de edad. Con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por tres días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda fermentación por 15 días. Posteriormente, el vino es envejecido en barricas de roble por ocho a doce meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por seis meses antes de ser lanzado a los mercados.

Notas del Enólogo

Envero Cabernet Sauvignon se caracteriza por ser complejo, robusto y bien balanceado. Destacan en él sus generosas notas a moras y arándano con toques de aromas finos a tabaco y minerales. Posee una notable combinación entre notas de frutos negros maduros y la complejidad entregada por las barricas de roble. De final en boca generoso y particular.

Vineyards

The grapes in our Envero Cabernet Sauvignon wine come from our own 60-hectare vineyard in Tricao in the Curico Valley in Chile, a place with extraordinary natural conditions required matter for the growth of grapevines. Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

Climate

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

Vinification

The grapes are harvested by hand in April, with care given to select the best bunches of grapes from our 30 year old vines. In order to extract color and aromas the must undergoes skin contact 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 28° to 30°C (82° to 86°F). The wine is then left to macerate for two additional weeks in order to extract its fruity characteristics. After that the wine is aged in oak barrels for eight to twelve months. Finally, the wine is celled in bottles for six months before its launch on the market.

Notes from the Winemaker

Our Envero comprises a complex, balanced and robust wine of Cabernet Sauvignon. It is characterized by juicy touches of blackberry and blueberry with a subtle aroma of tobacco and minerals well combined with a delicate layer of oak.