

Apaltagua Granate Demi Sec



Varietal: 60 % Chardonnay /
40% Jugo de Granada 100% natural
Enólogo: Pablo Barros, Carolina França
Alcohol: 9% Vol.
Azúcar Residual: 39 gr/lt
ph: 3,16

Origen

Tanto las uvas de Chardonnay como las granadas provienen de nuestra propiedad de Huaquén en la cordillera de la costa del Valle del Maule, ubicado en las coordenadas 35°7'2" de latitud Sur y 71°43'29" de Longitud Oeste con una altura de 150 metros sobre el nivel del mar. Los viñedos y huertos de granada están plantados en lomas suaves y en suelos de carácter pumítico de origen volcánico, con baja materia orgánica y con presencia de tosca a niveles que van desde los 50 cm a 1,5 m de profundidad.

La cosecha de Chardonnay se realiza desde fines de marzo hasta principios de abril y para el caso de las granadas se comienza a mediados de abril hasta mediados de mayo. Estas frutas son cosechadas a mano y transportadas en cajas de 10-12 kg en camiones refrigerados para disminuir los riesgos de oxidación y preservar toda su calidad organoléptica.

Clima

El fundo Huaquén se sitúa en los cordones de la cordillera de la costa en la localidad del mismo nombre, encontrándose a 40 kilómetros del Océano Pacífico y a 2 kilómetros del río Mataquito. Lo anterior, posee una gran influencia sobre el microclima del lugar regulando la temperatura en verano ya que el canal geográfico que se produce por la cuenca del río permite la entrada de los vientos provenientes del océano que refrescan la temperatura del área durante las horas más calurosas del día. Por lo anterior, durante la época de madurez de las frutas las temperaturas medias son de 15°C la mínima y 30°C la máxima, entregando gran amplitud térmica entre el día y la noche que es especial para la madurez de la fruta, conservando sus aromas y acidez natural y potenciando la producción de compuestos responsables del color en el caso de las granadas.

Con un clima tipo mediterráneo, la lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 774 mm. Esto permite que la fruta pueda permanecer en la planta hasta el momento óptimo para una perfecta madurez.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano y sometidas a un prensado directo (prensado método champenoise) con racimo entero y sin maceración. Posteriormente el jugo es separado de sus borras para una fermentación limpia. Enseguida el mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable por 20-30 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 12° a 13°C. Una crianza sobre borra fina está hecha en estanque de acero durante 2-3 meses para reforzar la estructura y los aromas. Las granadas son cosechadas y desafiladas manualmente, prensadas en una prensa neumática para extraer el jugo 100% natural que luego servirá para la mezcla. Finalmente se hace la mezcla del vino base de Chardonnay con el jugo de granada, se filtra y se afina para el proceso de embotellado y gasificado.

Notas del Enólogo

De un hermoso color rosado intenso con presencia de burbujas finas y bien integradas.

La nariz es frutosa, donde aparece el aporte aromático del jugo de granada y también notas de frutos rojos frescos como frutillas y frambuesas.

En boca es balanceado con un final dulce y fresco. Es jugoso y vibrante, de cuerpo medio y con una agradable sensación de burbujeo que potencia las notas de fruta fresca.



Apaltagua

Varietal: 60 % Chardonnay /
40% Pomegranate Juice (100% natural)
Winemaker: Pablo Barros, Carolina França
Alcohol: 9% Vol.
Residual Sugar: 39 gr/lt
ph: 3,16

Origen

The Chardonnay grapes, as well as the pomegranates, come from our Huaquén Estates which is located in the Maule Valley along the Coastal Mountain Range at the geographic coordinates of 35° 7' 2" South Latitude and 71° 43' 29" West Longitude, at 150 meters above sea level. The vineyards and pomegranate orchards are planted on gentle slopes on volcanic soils with low organic material. This pumice type soil is between 50 cm and 1.5 meters deep.

The Chardonnay harvest is carried out from the end of March until early April and the pomegranates are picked from the middle of April until mid May. These fruits are hand-picked and transported in 10-12 kg cases in refrigerated trucks in order to avoid the risk of oxidation and to preserve their organoleptic characteristics.

Climate

The Huaquén Estate is located along the Coastal Mountain Range in the town with the same name at 40 km from the Pacific Ocean and 2 km from the Mataquito river. This geographic area has a microclimate with winds coming from the Pacific Ocean which produce a decrease in temperature during the summer months. Due to this, during the ripening period the lowest temperature goes down to 15°C and the highest reaches 30°C, with marked temperature differences between daytime and nighttime, a condition which is optimum for the Chardonnay grape as well as for this fruit as it allows it to preserve its aromas, natural acidity and maximise the production of elements which are responsible for the color of the pomegranates.

The Huaquén area has a Mediterranean style climate which is perfect for the production of pomegranates. The rain is concentrated mostly during the winter months. The average annual rainfall is approximately 774mm.

Vinification

Our grapes are hand-picked and submitted to direct pressing (champenoise pressing) with whole clusters and no maceration. Following this, the juice is separated from its lees for a clean fermentation. Afterwards, the must is fermented in stainless steel tanks during 20-30 days, with selected yeasts at a temperature between 12° and 13°C. The ageing over fine lees is carried out in stainless steel tanks during 2-3 months in order to strengthen the structure and aromas of the wine. The pomegranates are harvested and the arils are processed manually. The arils are then pressed in pneumatic presses in order to extract the juice which is 100% natural. Finally, the Chardonnay wine is blended with the pomegranate juice, filtered and prepared for the process of bottling and gasification.

Notes from the Winemaker

Our "Granate" has a beautiful and intense pink color with elegant bubbles.

The aromas are intensely fruity with pronounced notes of pomegranate as well as scents of red fruits such as strawberries and raspberries.

In the mouth it is balanced, with a sweet and fresh finish. It is juicy and vibrant, with medium-bodied characteristics and a pleasant bubbling sensation which stress the fresh fruit notes.