

Apaltagua Gran Reserva Envero Carmenerere



Apaltagua



Varietal: 85% Carmenerere 15% Cabernet Sauvignon

Denominación: Valle de Colchagua

Enólogo: Carolina França

Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez

Embotellado: En la propiedad

Variety: 85% Carmenerere 15% Cabernet Sauvignon

Appellation: Colchagua Valley

Winemaker: Carolina França

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Vinedos

Las uvas cultivadas para Apaltagua Gran Reserva Envero provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta en el valle de Colchagua. Apalta es conocido como el valle bendecido por la mano de Dios por sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Luego de ser cosechada a mano, la uva es transportada en bandejas de 10 kilogramos, preservando así la calidad organoléptica de la uva. Los rendimientos son alrededor de 7000-8000 kilogramos por hectárea.

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 en el mes de abril cuando han alcanzado su óptima madurez. La vendimia se realiza de manera muy selectiva para asegurar sólo la mejor selección de racimos provenientes de nuestros parras de 60 años. 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 una temperatura de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Posteriormente, el 60% del vino es envejecido en barricas de roble francés y americano y el 40% permanece en cubas de acero inoxidable. Al final el vino es guardado en barricas de roble por 10 a 12 meses, y es embotellado con seis meses de guarda adicional antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del Enólogo

El vino es de color rojo-violáceo, brillante, vivo, donde aparecen frutos maduros, tabaco y notas de especias. Nuestro Apaltagua Gran Reserva posee una notable combinación entre notas a frutos rojos maduros y la complejidad entregada por las barricas de roble. En boca es jugoso y concentrado, destacando la sedosidad de sus taninos con gusto a frambuesa, ciruela y un toque de tabaco. El final es largo y persistente.

Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings. The grapes in our Apaltagua Gran Reserva Envero come from our own 60 hectare vineyards in Apalta in the Colchagua Valley. Apalta is known as the valley blessed by the hand of God for its perfect natural conditions required for the growth of grapevines.

Harvested by hand, the grapes are transported in trays of 10 kilograms which enable us to preserve the organoleptic quality of the grapes. Yields are between 7000-8000 kilograms per hectare.

Climate

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 ideal conditions for the growth of our wine grapes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. The harvest is done very selectively in order to ensure only the best grapes from our 60 year old vines. 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 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. Afterwards, 60% of the wine is aged in French and American oak barrels and 40% in stainless steel tanks. The wine is then aged in oak for 10 to 12 months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the market.

Notes from the Winemaker

Red-violet in color, brilliant and vivid, our Apaltagua Gran Reserva Envero shows ripe blackberries, tobacco, and spices. It possesses a remarkable combination of ripe fruit notes and oak mixed with vanilla. Its flavor is juicy, full, and concentrated, highlighting the softness in the mouth and the raspberry and plum tannins with a touch of tobacco. It has a long and lingering finish.