

Apaltagua Grial Carmenerere



Apaltagua



Varietal: Carmenerere

Denominación: Valle de Colchagua

Enólogo: Carolina França

Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez

Embotellado: En la propiedad

Variety: Carmenerere

Appellation: Colchagua Valley

Winemaker: Carolina França

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Viñedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Grial, provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta, en el valle de Colchagua de Chile. Apalta es conocido como el valle bendecido por la mano de Dios por sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

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 a mano en el mes de mayo cuando ya han alcanzado su óptima madurez. La vendimia se realiza de manera muy selectiva para así poder asegurar sólo la elección de los mejores racimos provenientes de nuestras parras de 60 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, se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por siete días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Con la finalidad de extraer mayor frutalidad el vino es sometido a una segunda maceración por quince días. Posteriormente el vino es envejecido en barricas de roble de primer uso por doce meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por diez meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro Apaltagua Grial, es un vino de color rojo rubí de gran intensidad y brillo. Se destaca por su estilo sólido y moderno. Posee notas a ciruela y moras silvestres las que combinan de forma elegante con las notas a tostados y minerales. En boca es un vino apetitoso, fino y cautivante.

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Apaltagua Grial come from our own 60-hectare vineyard in Apalta in the Colchagua Valley in Chile, a place renowned for the perfect natural conditions required for the growth of grapevines.

Climate

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

Vinification

The grapes are harvest by hand in May, with care given to select the best bunches of grapes from our 60 years 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 next left to macerate for two additional weeks in order to extracts its fruity characteristics. After that, the wine is aged in brand new oak barrels for twelve months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the market.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Grial boasts opulent, ruby red coloring. It is dense, well-structured, and balanced with touches of plum, blackberry, and mineral complimented by a subtle hint of toasted oak. Appetizing and juicy, it is a delicious example of the best Carmenerere Chile has to offer.