

Apaltagua Rosé Carmenere



Apaltagua



Varietal: 100% Carmenere
Denominación: Valle de Colchagua
Enólogo: Carolina França
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: 100% Carmenere
Appellation: Colchagua Valley
Winemaker: Carolina França
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Viñedos

Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Reserva Carmenere Rosé, provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta en el Valle de Colchagua, 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 marzo, lo que permite tener más acidez y menos azúcar para obtener un vino fresco y un nivel bajo en alcohol. La uva Carmenere es prensada de forma reductiva (protección completa de la uva al contacto con oxígeno). Enseguida, el jugo de gota es separado del jugo de prensa y después de una decantación se fermentan cada uno en estanques de acero inoxidable por veinte días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas entre 13° a 15°C (55° a 59° F). Luego se hace una crianza de dos a tres meses sobre borra fina para finalmente ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

De color pétalo de rosa pálido, claro, brillante y limpio, nuestro Apaltagua Carmenere Rosé tiene una nariz perfumada de fruta roja ácida tal como frambuesa. Tiene notas florales (flor de rosa) y cítricas, además de una nota ligera balsámica, y suavemente especiado. En boca es fresco y seco, de cuerpo medio y de final largo.

Vineyards

The grapes grown for our Apaltagua Reserva Carmenere Rosé come from our 60 hectare vineyard in Apalta in the Colchagua Valley, Chile.

Apalta is known as the valley blessed by the hand of God for its extraordinary natural conditions for the development of wine grapevines.

Climate

The Colchagua Valley has a Mediterranean-type climate with rainy, cold winters and hot, dry summers. The valley is noted for the marked differences in temperature between day and night, an optimal condition for the growth of our grapes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in March, which allows us to have more acidity and less sugar to obtain a fresh wine with a low alcohol level. The Carmenere grapes are pressed reductively (complete protection of the grapes from contact with oxygen). The drop juice is then separated from the press juice and after decanting, each is fermented in stainless steel tanks for twenty days with selected yeasts at temperatures between 13° to 15°C (55° to 59° F). The wine is then aged for two to three months on fine lees before being bottled and released on the market.

Notes from the Winemaker

Pale rose petal colored, clear, bright and clean, our Apaltagua Carmenere Rosé has a perfumed nose of tart red fruit such as raspberry. It has floral (rose flower) and citrus notes, as well as a light balsamic note, and is gently spicy. The palate is fresh and dry, medium-bodied with a long finish.