



Apaltagua

# Apaltagua Reserva Riesling

**Variety:** Riesling  
**Appellation:** Curicó Valley  
**Winemaker:** Pablo Barros  
**Winemaker Consultant:** Juan Carlos Faúndez  
**Bottled:** At the Estate

**Varietà:** Riesling  
**Coltivazione:** Valle Curicó  
**Enologo:** Pablo Barros  
**Consulente Enologo:** Juan Carlos Faúndez  
**Imbottigliamento:** Alla Tenuta

## Vineyards

*This Riesling comes from our mountain range vines, which are at an altitude of 700 meters above the sea, in the area of Rio Claro in Talca. The vines are 13 years old, and are planted on trellises in soil that is composed of clay and loam, ideal for the production of white grape varieties. The yields are controlled, and production is approximately 10-12 tons per hectare.*

## Clima

*The vineyard is situated at the foot of the Andes Mountains, and separated from the ocean by the Coastal Mountain Range. In this area, there are pronounced temperature differences between night and day, with an average temperature of 14°C. The valley has a Mediterranean-style climate, with cold, rainy winters, and hot, dry summers. In the summer, temperatures can reach 30°C. Rio Claro is characterized by its cold and windy conditions, which allows for a slower maturation of the grapes, which in turn results in greater acidity, a crucial factor for quality white wines.*

## Vinification

*Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity, and are transported in bins of 350 kilograms so the clusters are not crushed, thus preserving the organoleptic quality of the grape. The grapes then undergo maceration at low temperatures for 12 hours. Subsequently, the juice is separated from its skins and decanted to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20 days, with selected yeasts at temperatures of 15°-16°C (59°-61°F). An additional aging, with the fine lees is done in steel tanks for an additional 2-3 months to reinforce the structure and aromas. Finally, the wine is bottled and launched onto the different markets.*

## Notes from the Winemaker

*This noble white variety from Germany is one of the most important on the global level. Our Riesling is pale yellow, clean and bright. The nose is fresh and, at the same time, perfumed, full of fruit, citrus and floral aromas, highlighting notes of grapefruit, lime, apple and apricot, while delivering subtle notes of caramel, which lends to its complexity. In the mouth, it is fresh, fruity, and well-balanced, with good acidity and smoothness, a great mid-palate, mineral qualities and a dry touch.*

## Le Vigne

Questo Riesling viene dalle vigne sulle catene montuose, collocate ad un'altitudine di 700 metri sul livello del mare, nell'area di Rio Claro, a Talca. Le vigne sono vecchie di 13 anni, e sono piantate in trecce su suoli composti da argilla e sostanze grasse, ideali per la produzione di uva bianca. La resa è controllata, e la produzione è approssimativamente di 10-12 tonnellate per ettaro.

## Clima

La vigna si trova ai piedi della Cordigliera delle Ande, ed è separata dall'Oceano dalla Catena Montuosa Costiera. In quest'area troviamo pronunciate differenze di temperature tra giorno e notte, con una media di 14°C. La valle ha un clima simile a quello del Mediterraneo, con inverni freddi e piovosi ed estati calde ed asciutte. In questa stagione le temperature possono raggiungere anche i 30°. Rio Claro è caratterizzata da un clima freddo e ventoso, il che permette una maturazione lenta dell'uva: questo produce una grande acidità, elemento fondamentale per i vini bianchi di qualità.

## Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano ad aprile, una volta raggiunta la maturità ottimale. Viene trasportata in contenitori da 350 kg, cosicché gli acini non vengano schiacciati e le caratteristiche organolettiche preservate. L'uva viene sottoposta alla macerazione a basse temperature per 12 ore. Successivamente, la polpa viene separata dalla pelle e fatta decantare per ottenere una fermentazione pulita. Il mosto viene fatta fermentare in vasche di acciaio inossidabile per 20 giorni, con lieviti selezionati, a temperature di 15°-16°C (tra i 59° ed i 61°F). Un invecchiamento ulteriore, che agisce sui sedimenti più fini, viene operato in vasche d'acciaio per ulteriori 2-3 mesi per rinforzare la struttura e l'aroma. Infine il vino viene imbottigliato e lanciato sul mercato.

## Note dell'Enologo

Questa nobile varietà di origini Tedesche è una delle più importanti al mondo. Il nostro Riesling è di un giallo pallido, pulito e luminoso. L'aroma è fresco e, allo stesso tempo, profumato, ricco di frutti, di aromi di agrumi e fiori, con note brillanti di uva, lime, mele ed albicocche, e note sottili di caramello, che favoriscono la complessità di questo vino. Il gusto è fresco e fruttato, ben bilanciato tra acidità e levigatezza, qualità minerali ed un tocco secco.

