



Apaltagua

# Apaltagua Reserva Pinot Grigio



**Variety:** Pinot Grigio

**Appellation:** San Antonio Valley

**Winemaker:** Pablo Barros

**Winemaker Consultant:** Juan Carlos Faúndez

**Bottled:** At the Estate

**Varietà:** Pinot Grigio

**Coltivazione:** Valle San Antonio

**Enologo:** Pablo Barros

**Consulente Enologo:** Juan Carlos Faúndez

**Imbottigliamento:** Alla Tenuta

## Vineyards

The Pinot Grigio grapes come from a vineyard located in the Coastal Mountain Range, at the coordinates 33°41'20" S, 71°28'14" W, at an altitude of 200 meters above sea level. The vineyard is 4 years old, and is trellised in soils composed of a loam-clay-sand blend, with a significant presence of granite rocks.

## Climate

The vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the area of San Antonio, 12 kilometers from the Pacific Ocean. In this area, there are pronounced differences in temperature between day and night. The average low temperature is 6°C (43°F) and the maximum borders 23°C (73°F). The valley has a Mediterranean-style climate, with rain concentrated principally in the winter, with an average annual rainfall of 350 mm. The summer, in comparison, is dry and warm. Due to the proximity of the ocean, most days there is fog in the morning and moderate winds in the afternoon. As such, the ripening of the grapes at a lower temperature allows them to develop more acidity, a crucial factor for quality white wines.

## Vinification

Our grapes are harvested by hand and transported in bins of 450 kilograms, and then by refrigerated trucks to diminish the risk of oxidation and preserve the organoleptic quality of the grapes. Next, the grapes are pressed and the juice is separated from the skins and slightly filtered to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20 days, with selected yeasts at temperatures between 12°-13°C (53°-55°F). Finally, the ageing takes place on the fine lees of the wine, in stainless steel tanks for 2-3 months, in order to reinforce the structure and aromas before bottling.

## Notes from the Winemaker

Our Reserva Pinot Grigio is pale yellow in color, with an intense aromatic expression of flowers and white fruits, such as orange blossom, pear and green apple. The mouth is fresh and smooth, with fruit flavors and a vibrant acidity with a citric character and a long finish.

## Le Vigne

Le uve del Pinot Grigio vengono dalla vigna situata sulla Catena Montuosa Costiera, alle coordinate 33°41'20" S, 71°28'14" W, a un'altitudine di 200 metri sul livello del mare. I vigneti sono vecchi di 4 anni, e sono coltivati in trecce su terreni ricchi, con argille, sabbie, e una notevole presenza di rocce granitiche.

## Clima

La vigna si trova sull'orlo della Catena Montuosa Costiera, nell'area di San Antonio, a 12 km dall'Oceano Pacifico. In quest'area troviamo differenze marcate di temperature tra giorno e notte. La temperatura minima media è di 6°C (43°F), e quella massima è di 23°C (73°F). La valle ha un clima stile Mediterraneo, con le precipitazioni concentrate principalmente in inverno, mediamente di 350 mm annui. L'estate, invece, è calda e asciutta. A causa della vicinanza dell'Oceano, molte mattine vi è una nebbia fitta, seguita da venti moderati nel pomeriggio. L'esposizione dei grappoli a queste basse temperature permette lo sviluppo dell'acidità, un fattore cruciale per la qualità dei vini bianchi.

## Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano e trasportata in contenitori di 450 kg, poi viene messa in camion refrigerati per ridurre il rischio di ossidazione e preservare le qualità organolettiche dell'uva. Successivamente, essa viene pressata dividendo la polpa dalla pelle, e filtrata per ottenere una fermentazione più pura. Il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox per 20 giorni, con lieviti selezionati e temperature tra i 12°-13°C (53°-55°F). Per finire, l'invecchiamento agisce sui sedimenti più fini, in vasche di acciaio per 2-3 mesi, per poter rinforzare la struttura e l'aroma prima dell'imbottigliamento.

## Note dell'Enologo

Il nostro Reserva Pinot Grigio ha un colore giallo pallido, con un'intensa ed aromatica espressione floreale e di frutti bianchi, quali fiori d'arancio, pere e mele verdi. Il sapore è fresco e liscio, con note fruttate ed un'acidità vibrante, con un carattere citrico ed un finale lungo.