



Apaltagua

Apaltagua Colección Carignan



Variety: 85% Carignan - 12% Syrah-
3% Pinot Noir (San Antonio Valley)

Appellation: Maule Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Vineyards

Our Colección Carignan comes from a vineyard on the banks of the Cauquenes River, with an alluvial soil consisting of thin, poor loam and clay, with a presence of quartz. This vineyard was planted in bush vines during the 1960s, and up until today all of the agricultural work is done using horses. The vines are also completely dry-farmed, allowing a very limited production of highly concentrated grapes. Harvested by hand, the grapes are transported in bins of 10-12 kg. at night, in order to avoid any type of oxidation.

Climate

Situated in the Maule Region, the most traditional wine-making zone in Chile, this vineyard is located in the province of Cauquenes, just 50 kilometers from the Pacific Ocean, between the Coastal Mountain Range and the Cauquenes River, giving this vineyard a unique micro-climate. The rain is concentrated principally in the winter, with annual average of 700mm. The Mediterranean-style climate averages 22°C in the summer (January), and 7°C in the winter (July). The large temperature difference between day and night (more than 18°C), favors a large phenolic maturity for the grape, allowing it to maintain its acidity, while the tannins mature and soften, delivering a fresh and elegant Carignan.

Vinification

The grapes are harvested at the end of April. In order to extract color and aromas, once the grapes are de-stemmed, they pass through a grape-by-grape selection table, and then onto a small stainless steel tank (10,000L capacity), where they remain for four to six days in cold maceration (temperatures lower than 10°C). Afterwards, the fermentation takes place, lasting eight to ten days, using selected yeasts, at temperatures between 24°-26°C. A selective post-fermentation maceration is done for just a few days, before finishing malolactic fermentation in French oak barrels with one to two years of previous use. The wine remains in the barrels for 12-14 months. Finally, the wine is blended in a stainless steel tank, and ages for three to four months before bottling.

Notes from the Winemaker

A deep, intense ruby-red color, our Apaltagua Colección Carignan has a powerful nose, with notes of wild fruits like blackberry and cherry, with floral notes reminiscent of Syrah and Pinot Noir. More subtle hints of sweetness and cedar are also present. In the mouth it is fresh, deep and potent, with an irresistible purity and an impressive persistence.

Varietà: 85% Carignan - 12% Syrah-
3% Pinot Noir (San Antonio Valley)

Coltivazione: Valle Maule

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Le Vigne

Il nostro Colección Carignan proviene dai vigneti sulle rive del fiume Cauquenes, che possiede un suolo alluvionale consistente di un terriccio, sottile e povero, di argilla con presenza di quarzo. Il vitigno è coltivato a cespugli dagli anni 60, e fino a oggi tutto il lavoro agricolo è stato effettuato per mezzo di cavalli. Le vigne sono inoltre coltivate completamente a secco, permettendo una produzione veramente limitata e concentrata. Raccolte a mano, le uve sono trasportate in contenitori da 10-12kg, di notte, per prevenire qualsiasi rischio di ossidazione.

Clima

Situato nella regione Maule, la zona vinifera tradizionale del Chile, il vigneto cresce nella provincia di Cauquenes, a soli 50 km dall'Oceano Pacifico, tra la Catena Montuosa costiera ed il fiume Cauquenes, fornendo a questo vitigno un micro-clima unico: la pioggia, concentrata principalmente in Inverno, ha una precipitazione media di 700mm all'anno; il clima Mediterraneo ha temperature medie massime di 22° in estate (gennaio) e di 7° in inverno (giugno). Le grandi escursioni termiche tra giorno e notte (più di 18°C), favoriscono la maturazione fenolica dell'uva, mantenendone l'acidità mentre i tannini maturano e si ammorbidiscono, rendendo il Carignan fresco ed elegante.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano ad aprile. Per poter estrarre colore ed aroma, una volta che l'uva è tolta dal grappolo viene selezionata acino per acino, e poi versata in piccole vasche di acciaio inox (capienza 10.000L), dove rimangono dai 4 ai 6 giorni in macerazione a freddo (temperature inferiori ai 10°C). Dopodiché, avviene la fermentazione, che dura dagli 8 ai 10 giorni, tramite lieviti scelti e a temperature comprese tra i 24° e i 26°C. Una macerazione selettiva post-fermentazione ha luogo per qualche giorno, prima di completare la fermentazione malolattica in barrique di rovere francese con uno o due anni di utilizzo precedente. Il vino rimarrà nella barrique per 12-14 mesi prima di essere nuovamente miscelato in vasche di acciaio inox, e lasciato invecchiare per altri 3-4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note dell'Enologo

Dal colore rosso rubino intenso e profondo, il nostro Apaltagua Colección Carignan ha un profumo intenso, con note di frutti selvatici come i mirtilli e le ciliegie, e note floreali che ricordano Syrah e Pinot Noir. Più in profondità troviamo tracce di cedro e altri sapori dolci. Al gusto è fresco, profondo e potente, con una purezza irresistibile ed una persistenza impressionante.