

Apaltagua Colección Pinot Noir



Apaltagua



Variety: Pinot Noir

Appellation: San Antonio Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: Pinot Noir

Coltivazione: Valle San Antonio

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

Our Colección Pinot Noir comes from a vineyard located just 12 kilometers from the Pacific Ocean, in the Coastal Mountain Range. Pinot Noir and white varieties from this zone produce excellent results, due to a climate which is much cooler than in the other viticultural regions of the country. The soils in this area are a clay-loam mixture, with sand and small granite stones. Harvested by hand, the grapes are transported in bins of 10-12 kilograms in refrigerated trucks. This way we ensure that the bunches arrive healthy and intact to the winery, preserving the organoleptic characteristics of the grape.

Climate

Because of the proximity of the ocean, there is a large temperature fluctuation between day and night. It is a Mediterranean-style climate, with cold, rainy winters, and cool, dry summers. The average low temperature is approximately 6°C (43°F) during the winter season, with an average high temperature of 23°C (73°F) in the summer. The rain is concentrated principally in the winter, reaching an annual average of 350mm. Due to the closeness of the ocean, there is often fog throughout the morning, accompanied by cool ocean breezes. Due to the moderate climate, the slow maturation of the grapes allows them to develop a good level of acidity. The tannins mature more slowly here than in other valleys, giving the wine freshness and elegance.

Vinification

Our grapes are harvested by hand at the beginning of April. Aiming to extract both color and aroma, the grapes are destemmed and undergo a cold maceration for 4-6 days, at temperatures below 10°C (50°F). Next, the grapes begin fermentation, which takes between 8-10 days, with selected yeasts, at temperatures between 24°-26°C (75°-79°F). Malolactic fermentation is done in French oak barrels, with 2-3 years of previous use, and lasts for five to six months. Finally, the wine is blended in stainless steel tanks, where it matures for 3-4 months before bottling.

Notes from the Winemaker

With a pale ruby-red and medium intensity, our Colección Pinot Noir has pronounced aromas of wild fruits, such as blackcurrant, raspberry with cassis and a touch of smoke from the French oak. In the mouth it is dry, with a medium-high level of acidity, and mature tannins.

Le Vigne

Il nostro Colección Pinot Noir proviene dal una vigna situata a 12 km dall'Oceano Pacifico, sulla Catena Montuosa Costiera. La varietà Pinot Noir e le varietà di vino bianco della zona producono risultati eccellenti, grazie al clima molto più fresco che nelle altre regioni vitifere del paese. Il suolo in quest'area è formato da una miscela di argilla, sabbia e rocce granitiche. Raccolta a mano, l'uva viene trasportata in contenitori di 10-12 kg in camion refrigerati. In questo modo ci assicuriamo che i grappoli arrivino sani e salvi al processo di vinificazione, preservandone le qualità organolettiche.

Clima

A causa della vicinanza dell'Oceano, l'escursione termica tra giorno e notte è molto pronunciata. Il clima è Mediterraneo, con inverni freddi e piovosi ed estate miti ed asciutte. La temperatura media invernale è di circa 6°C (43°F), mentre quella estiva è di 23°C (73°F). La pioggia è principalmente concentrata in inverno, con una precipitazione media annua di 350mm. La vicinanza dell'Oceano fa anche sì che al mattino si manifestino nebbia e brezze fresche che perdurano per gran parte delle ore della giornata. Grazie al clima mite, la maturazione lenta dell'uva ne accresce l'acidità. Inoltre i tannini maturano più lentamente qui che in altre valli, garantendo al vino freschezza ed eleganza.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano all'inizio di aprile. Per poter estrarre colore ed aroma, una volta che l'uva è tolta dal grappolo viene sottoposta a macerazione a freddo per 4-6 giorni, a temperature inferiori a 10°C (50°F). Successivamente l'uva inizia la fermentazione, che perdura per 8-10 giorni, con lieviti selezionati e temperature di 24°-26°C (75°-79°F). La fermentazione malolattica avviene in barrique di rovere francese, che siano già in uso da 2-3 anni, e dura dai cinque ai sei mesi. Infine il vino viene miscelato in vasche di acciaio inox e lasciato maturare per 3-4 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note dell'Enologo

Con un colore rosso rubino pallido e di un'intensità media, il nostro Colección Pinot Noir ha un pronunciato aroma di frutti selvatici, come il ribes nero, lampone e cassis e una lieve presenza di fumé data dal rovere. Al gusto è asciutto, con un'acidità medio-alta, e tannini maturi.