

Apaltagua Grial Carmenerere



Apaltagua



Variety: Carmenerere

Appellation: Colchagua Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: Carmenerere

Coltivazione: Valle Colchagua

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings. The grapes in our Apaltagua Grial come from our own 60-hectare vineyard in Apalta in the Colchagua Valley in Chile, a place renowned for the perfect natural conditions required for the growth of grapevines.

Le Vigne

I nostri vigneti sono tutti coltivati con cura e rispetto per l'ambiente circostante. L'uva da cui si ricava il nostro Apaltagua Grial proviene da un vigneto di 60 ettari di Apalta, nella Valle di Colchagua, famosa per le condizioni naturali perfette per la crescita dell'uva vinifera.

Climate

Colchagua Valley has a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and a warm, dry warm summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

Clima

Valle Colchagua ha un clima stile Mediterraneo, con un inverno piovoso e freddo ed un'estate calda e asciutta. Le differenze di temperature pronunciate, tra notte e giorno, creano le condizioni ideali per la crescita delle nostre uve da vino.

Vinification

The grapes are harvest by hand in May, with care given to select the best bunches of grapes from our 60 years old vines. In order to extract color and aromas, the must is interfused with its skin for three days at low temperatures. The must is then fermented for seven days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 28° to 30° C (82° to 86°F). The wine is next left to macerate for two additional weeks in order to extracts its fruity characteristics. After that, the wine is aged in brand new oak barrels for twelve months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the market.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano a maggio, con l'accortezza di raccogliere solo i grappoli migliori dalle nostre vigne vecchie di 60 anni. Per poterne estrarre colore ed aromi, il mosto viene messo in infusione con la sua pelle per tre giorni a basse temperature. Il mosto fermenta poi per sette giorni in vasche di acciaio inox con lieviti selezionati a temperature di 28°-30°C (82°-86°F). Il vino viene poi fatto macerare per due settimane, per estrarne le caratteristiche fruttate. Dopodiché, il vino viene fatto invecchiare in barrique nuove per dodici mesi. Infine, il vino subisce un invecchiamento in bottiglia di sei mesi, prima di essere lanciato sul mercato.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Grial boasts opulent, ruby red coloring. It is dense, well-structured, and balanced with touches of plum, blackberry, and mineral complimented by a subtle hint of toasted oak. Appetizing and juicy, it is a delicious example of the best Carmenerere Chile has to offer.

Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Grial mostra fieramente il suo colore rosso rubino. Denso, ben strutturato, bilanciato e con tocchi di prugna, mirtillo, mineralità e accenni di rovere bruciato. Appetitoso e succoso, è un delizioso esempio del miglior Carmenerere che il Cile abbia da offrire.