



Apaltagua

Apaltagua Reserva Rosé Carmenere



Variety: 85% Carmenere, 15% Syrah

Appellation: Maule Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: 85% Carmenere, 15% Syrah

Coltivazione: Valle di Maule

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

The grapes cultivated for our Apaltagua Carmenere Rosé come from our own vineyards situated in the Maule Valley. The vineyards are located in large, flat fields, with sloping hillsides, in places with extraordinary natural conditions ideal for the growth of the grapevines.

Le Vigne

L'uva coltivata per il nostro apaltagua Carmenere Rosé viene dai nostri vigneti situati nella Valle di Maule. I vigneti sono coltivati in larghi altipiani, con pochissime pendenze, in un'area dalle caratteristiche perfette per la coltivazione dell'uva vinifera

Climate

The Maule Valley has a Mediterranean-style climate with cold, rainy winters and hot, dry summers. The valley is known for its marked differences in temperature between day and night, an optimal condition for the growth of our grapes.

Clima

La Valle di Maule ha un clima mediterraneo, con inverni freddi e piovosi ed estati calde ed asciutte. La valle è rinomata per le sue marcate differenze di temperature tra giorno e notte, una condizione ideale per la crescita dell'uva.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in the month of March, when the grape has the ideal high level of acidity, and a low level of sugar, which enables us to produce a wine that is very refreshing with a low level of alcohol. After the harvest, the grapes undergo maceration at very low temperatures, and then are pressed reductively (protecting the grape completely from contact with oxygen). Immediately the free-flowing juice is separated from the pressed juice, and after a decantation, the juices are fermented separately in tanks of stainless steel for twenty days with selected yeasts, at temperatures between 13° and 15°C (55° and 59°F). Finally, the wine is aged for two to three months with its lees before being bottled and launched on the distinct markets.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano a marzo, quando l'uva ha raggiunto il livello ottimale di acidità ed ha una bassa quantità di zucchero: questa combinazione permette di produrre un vino rinfrescante e poco alcolico. Dopo la raccolta l'uva viene sottoposta a macerazione a basse temperature, per poi essere pressata gradualmente (proteggendo l'uva dal contatto con l'ossigeno). Quasi subito il succo viene separato dalla polpa compressa, e dopo una decantazione, i due prodotti vengono separati e fermentati in vasche di acciaio inox per una ventina di giorni, a temperature di 13°-15°C (55°-59°F). Infine il vino invecchia dai due ai tre mesi con i suoi sedimenti, prima di essere imbottigliato e lanciato sul mercato.

Notes from the Winemaker

Rose petal-colored, clear, brilliant and clean, our Apaltagua Carmenere Rosé has perfumed aromas of tart red fruit, such as raspberry. With floral notes such as rose, as well as hints of citrus, there is a touch of light balsamic and subtle spice. In the mouth it is fresh and dry, with a medium body and a long finish.

Note dell'Enologo

Del colore dei petali di rosa, pulito e brillante, il nostro Apaltagua Carmenere Rosé ha i profumati aromi dei frutti selvatici, come i lamponi. Con note floreali come rosa e limone, con tocchi leggeri balsamici e di spezie. Al gusto è fresco e asciutto, con una corposità media e un finale lungo.