

# Apaltagua Reserva 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 di San Antonio

**Enologo:** Pablo Barros

**Consulente Enologo:** Juan Carlos Faúndez

**Imbottigliamento:** Alla Tenuta

## Vineyards

*Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings. The grapes in our Apaltagua Reserva Pinot Noir come from our own vineyard, called Manantiales, in the sector of El Turco in the San Antonio Valley, a place with extraordinary 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 Reserva Pinot Noir proviene dalla vigna, chiamata Manantiales, nella zona di El Turco della Valle di San Antonio, un posto dalle straordinarie condizioni naturali per la crescita dell'uva da vino.

## Climate

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

## Clima

La Valle di San Antonio ha un clima stile Mediterraneo, con un inverno piovoso e freddo ed un'estate calda ed asciutta. Le differenze di temperature pronunciate, tra notte e giorno, creano le condizioni ideali per la crescita della nostra uve.

## Vinification

*The grapes are harvested by hand in March when they have reached optimal maturity, with care given to select the best bunches of grapes. 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 ten days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 24° to 26°C (75° to 79°F). Then, 30% of the wine is aged in oak barrels for six to eight months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the markets.*

## Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano a marzo, una volta raggiunta la maturità ottimale, selezionando solo i migliori grappoli. Per estrarre colore ed aroma, il mosto viene messo in infusione con la pelle per tre giorni a basse temperature. Il mosto viene poi fermentato per dieci giorni in vasche d'acciaio inox a temperature di 24°-26°C (75-79°F), con lieviti scelti. Quindi, il 30% del vino viene fatto invecchiare in barrique di rovere per sei-otto mesi. Infine il vino è imbottigliato e lasciato invecchiare per sei mesi prima del lancio sul mercato.

## Notes from the Winemaker

*Our Apaltagua Reserva Pinot Noir possesses a clean, brilliant, ruby red color and emphasizes aromas of cherries and raspberries, well combined with soft notes of oak. In the mouth, it boasts smooth and elegant tannins followed by a sophisticated finish.*

## Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Riserva Pinot Noir possiede un trasparente e brillante color rosso rubino, con pronunciate punte di ciliegia e lampone, ben combinati con note delicate di rovere. Al gusto, propone delicati e eleganti tannini seguite da una finitura sofisticata.