



Apaltagua

Apaltagua Gran Reserva Envero



Variety: 90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon

Appellation: Colchagua Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: 90% Carmenere, 10% Cabernet Sauvignon

Coltivazione: Valle di Colchagua

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 Gran Reserva Envero come from our own 60 hectare vineyards in Apalta in the Colchagua Valley. Apalta is known as the valley blessed by the hand of God for its perfect natural conditions required for the growth of grapevines. Harvested by hand, the grapes are transported in trays of 10 kilograms which enable us to preserve the organoleptic quality of the grapes. Yields are between 7000-8000 kilograms per hectare.

Climate

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

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. The harvest is done very selectively in order to ensure only the best grapes from our 60 year 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 then left to macerate for two additional weeks in order to extract its fruity characteristics. Afterwards, 60% of the wine is aged in American and French oak barrels and 40% in stainless steel tanks. The wine is then aged in oak for 10 to 12 months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the market.

Notes from the Winemaker

Red-violet in color, brilliant and vivid, our Apaltagua Gran Reserva Envero shows ripe blackberries, tobacco, and spices. It possesses a remarkable combination of ripe fruit notes and oak mixed with vanilla. Its flavor is juicy, full, and concentrated, highlighting the softness in the mouth and the raspberry and plum tannins with a touch of tobacco. It has a long and lingering finish.

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 Gran Reserva Envero 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. Raccolta a mano, l'uva viene trasportata in vassoi da 10 kg che permettono di preservare le qualità organolettiche dell'uva. La crescita è tra i 7000 e gli 8000 kg per ettaro.

Clima

Valle Colchagua 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 delle nostre uve da vino.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano ad aprile, una volta raggiunta la maturità ottimale. La raccolta è fatta selettivamente per assicurare l'utilizzo della nostra uva migliore proveniente dalla vigna vecchia di 60 anni. Per poter estrarre colore e aroma, il mosto è messo in infusione con la buccia per tre giorni a basse temperature. Il mosto viene poi messo a fermentare per sette giorni in vasche di acciaio inox, con lieviti selezionati, a temperature comprese tra i 28°C ed i 30°C (equivalenti a 82°-86°F). Il vino è poi lasciato macerare per altre 2 settimane per poterne estrarre appieno le caratteristiche fruttate. Prima di essere imbottigliato, il 60% del vino viene fatto ulteriormente invecchiare in barrique di rovere americano e francese, ed il 40% in vasche di acciaio inox. La miscela viene poi conservata ed invecchiata nella barrique per 10-12 mesi. Infine, il vino viene imbottigliato e invecchiato ulteriormente per sei mesi prima del lancio sul mercato.

Note dell'Enologo

Rosso-viola nel colore, brillante e vivido, il nostro Apaltagua Gran Reserva Envero mostra tracce di mirtillo, tabacco e spezie. Possiede una notevole combinazione di note fruttate e rovere, con toni vanigliati. Al gusto è succoso, pieno e concentrato, evidenziando la sua morbidezza in bocca con tocchi di lampone, tannini alla prugna e tabacco. Ha un finale lungo e persistente.