

Apaltagua Reserva Carmenere



Apaltagua



Variety: Carmenere

Appellation: Colchagua Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: Carmenere

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 Reserva Carmenere wine 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 Reserva Carmenere proviene da un vigneto di 60 ettari in Apalta, nella Valle di Colchagua, famosa per le condizioni naturali perfette per la crescita dell'uva vinifera.

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.

Clima

Valle Colchagua ha un clima stile Mediterraneo, con un inverno piovoso e freddo e 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

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. 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 26° to 28° C (79° to 82°F). The wine is then left to macerate for ten days to extract its fruity characteristics. Then, 50% of the wine is aged in oak barrels for six to eight months before its launch on the market.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano ad aprile, una volta raggiunta la maturità ottimale. Per estrarre colore ed 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 26°C ed i 28°C (79°-82°F). Il vino è poi lasciato macerare per dieci giorni per poterne estrarre le caratteristiche fruttate. Quindi, il 50% del vino viene fatto invecchiare in barrique di rovere per sei-otto mesi prima di essere lanciato sul mercato.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Reserva Carmenere is an intense wine, wild purple in color. From start to finish, the touches of tobacco, and red and black cherries intermingle, producing a great potency in the mouth. It possesses a generous body with smooth and friendly tannins. It is a well-rounded wine with a juicy and lingering finish.

Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Reserva Carmenere è un vino intenso, dal colore viola acceso. Dall'inizio alla fine, le note di tabacco, di frutta rossa e nera, producono una gran finitura in bocca. Possiede una corposità generosa con tannini freschi e lievi. È un vino rotondo con un finale succoso e persistente.