



Apaltagua

Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon



Variety: Cabernet Sauvignon
Appellation: Colchagua Valley
Winemaker: Pablo Barros
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Varietà: 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 Reserva Cabernet Sauvignon come from our own 60-hectare vineyard in Apalta in the Colchagua Valley, 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 Cabernet Sauvignon 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

La 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.

Vinification

The 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 next left to macerate for an additional 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 poter 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 (equivalenti a 79°-82°F). Il vino è poi lasciato macerare per altri 10 giorni per poterne estrarre appieno le caratteristiche fruttate. Prima di essere imbottigliato, la metà del vino viene fatto ulteriormente invecchiare in barrique di rovere tra i sei e gli otto mesi.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon is characterized as being a sophisticated and elegant wine, in which touches of strawberry and cherry are well emphasized. In the mouth, it possesses a delicate, velvet, full-bodied taste, and has a generous lingering finish.

Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon è un vino sofisticato ed elegante, in cui vengono enfatizzati note alla fragola ed alla ciliegia. Al gusto possiede un delicato e vellutato gusto corposo, e ha una finitura persistente e generosa.