



Apaltagua

Apaltagua Reserva Sauvignon Blanc

Variety: Sauvignon Blanc
Appellation: San Antonio Valley
Winemaker: Pablo Barros
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Varietà: Sauvignon Blanc
Coltivazione: Valle San Antonio
Enologo: Pablo Barros
Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez
Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

This Sauvignon Blanc comes from a vineyard located in the Coastal Mountain Range, at 33°41'20" S and 71°28'14" W with an altitude of 200 meters above sea level. The vines are 8 years old and are planted on trellises in soil composed of loam, sand and clay with granite rocks. The controlled yields are approximately 10-12 tons per hectare.

Climate

The vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the area of San Antonio, 12 kilometers from the Pacific Ocean. In this area, there are pronounced differences in temperature between day and night. The average low temperature is 6°C (43°F) and the maximum borders 23°C (73°F). The valley has a Mediterranean-style climate, with rain concentrated principally in the winter, with an average annual rainfall of 350 mm. The summer, in comparison, is dry and warm. Due to the proximity of the ocean, most days there is fog in the morning and moderate winds in the afternoon. As such, the ripening of the grapes at a lower temperature allows them to develop more acidity, a crucial factor for quality white wines.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April and are transported in boxes of 10-12 kilograms in refrigerated trucks so the clusters are not crushed, the risk of oxidation is diminished, and the organoleptic quality of the grape is preserved. The grapes then undergo maceration at low temperatures for 12 hours. Subsequently, the juice is separated from its skins and slightly filtered to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20-30 days, with selected yeasts at temperatures between 12°-13°C (53°-55°F). The aging is continued, with the lees, in steel tanks for an additional 2-3 months to reinforce the structure and aromas. Finally, the wine is bottled and launched onto the distinct markets.

Notes from the Winemaker

With a strong and expressive character, this Sauvignon Blanc demonstrates the potency of the San Antonio Valley, leading with its herbaceous, salty and citric notes, such as key lime and a touch of minerality. The flavor is fruity and the texture is creamy, the acidity is crisp with a juicy finish. It is a full-bodied wine, balanced, with a large personality and exquisite elegance. The potential cellaring is 3 years, and is ideal to accompany goat cheese, shellfish, oysters and mild fish.

Le Vigne

Questo Sauvignon Blanc viene dai vigneti posti sulla Catena Montuosa Costiera, alle coordinate 33°41'20" S e 71°28'14" W, ad un'altitudine di 200 metri sul livello del mare. Il vigneto è vecchio di 8 anni, cresciuti in trecce su suoli composti da sostanze grasse, sabbia e argilla, con rocce granitiche. La resa controllata è approssimativamente di 10-12 tonnellate per ettaro.

Clima

La vigna si trova sull'orlo della Catena Montuosa Costiera, nell'area di San Antonio, a 12 km dall'Oceano Pacifico. In quest'area troviamo differenze marcate di temperature tra giorno e notte. La temperatura minima media è di 6°C (43°F), e quella massima è di 23°C (73°F). La valle ha un clima stile Mediterraneo, con le precipitazioni concentrate principalmente in inverno, mediamente di 350 mm annui. L'estate, invece, è calda ed asciutta. A causa della vicinanza dell'Oceano, molte mattine vi è una nebbia fitta, seguita da venti moderati nel pomeriggio. L'esposizione dei grappoli a queste basse temperature permette lo sviluppo dell'acidità, un fattore cruciale per la qualità dei vini bianchi.

Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano ad aprile, e trasportata in casse da 10-12 kg in camion refrigerati, cosicché gli acini rimangano integri, preservando le qualità organolettiche dell'uva senza rischio di ossidazione. L'uva viene sottoposta a macerazione a basse temperature per 12 ore. Successivamente, la polpa viene separata dalla pelle e filtrata per ottenere una fermentazione pulita. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox per 20-30 giorni, con lieviti scelti e temperature di circa 12-13° (53°-55°F). L'invecchiamento è continuato in vasche d'acciaio per altri 2-3 mesi, rinforzando struttura ed aroma. Infine, il vino viene imbottigliato e lanciato sul mercato.

Note dell'Enologo

Con un carattere forte ed espressivo, questo Sauvignon Blanc dimostra le potenzialità della Valle di San Antonio, annunciandosi con le sue note erbacee, salate e citriche, ad esempio lime, ed un tocco di mineralità. Il sapore è fruttato e la consistenza cremosa; l'acidità è pungente con una finitura succosa. È un vino corposo, bilanciato, con grande personalità e squisita eleganza. L'invecchiamento ottimale è di 3 anni, ed è ideale per accompagnare formaggi di capra, ostriche, molluschi e pesci teneri.

