

Apaltagua Colección Blanc



Apaltagua

Variety: 50% Marsanne - 45% Roussanne - 5% Viognier

Appellation: San Antonio Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: 50% Marsanne - 45% Roussanne - 5% Viognier

Coltivazione: San Antonio Valley

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

The Marsanne and Roussanne come from our vineyard situated in the Coastal Mountain Range, located at the coordinates 33° 41' 20" S and 71° 28' 14" W, with an altitude of 200 meters above sea level. The vineyard is planted in espalderas, and is 8 years old. The wines from this coastal zone (San Antonio) achieve excellent results due to the cool climate and well-developed soils, with a clay-sandy loam character, with granite stones and calcareous deposits. Harvested by hand, the grapes are transported in bins of 10-13 kilograms, inside refrigerated trucks so that the clusters are not crushed, and the risk of oxidation is diminished, therefore preserving the organoleptic qualities of the grapes.

Climate

Our vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the town of Cartagena, only 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 principally concentrated in the winter, with an average annual rainfall of 350mm. The summer, in comparison, is dry and warm. Due to the proximity of the ocean, most days there is fog in the morning accompanied by moderate winds.

Vinification

Both the Marsanne and Roussanne are fermented together in stainless steel tanks, at very low temperatures, in order to preserve the aromatic characteristics of the varieties. The Viognier is fermented separately, and is added to the blend after fermentation, adding more vivacity to the wine. The wine is then blended and transferred to a cement egg tank, which allows the treated lees of the Viognier to be constantly in suspension, adding body and a well-rounded mouth to the wine, while maintaining the freshness and fruity characteristics. This process lasts between two and three months. The wine is not filtered, and therefore maintains the structure in the mouth and the essence of the egg tank.

Notes from the Winemaker

Of a pale yellow color, with green tones, our Colección Blanc is also rather opaque, being an unfiltered wine. In the nose it is intense, with floral notes, and fruits such as apricots and golden berries. In the mouth it is fresh and mineral, with good volume and creaminess, with a persistent finish.

Le Vigne

Il Marsanne ed il Roussanne vengono dalle nostre vigne situate sulla Catena Montuosa Costiera, corrispondente alle coordinate 33° 41' 20" S e 71° 28' 14" W, ad un'altitudine di 200 metri sul livello del mare. Le vigne sono coltivate su terreni a fasce, ed hanno 8 anni. I vini provenienti dalle zone costiere (San Antonio) ottengono caratteristiche eccellenti grazie al clima fresco e ai terreni ben coltivati, dalle caratteristiche argillo-sabbiose e contenenti rocce granitiche e depositi calcarei. Raccolti a mano, gli acini vengono trasportati in casse da 10-13 kg, all'interno di camioncini frigoriferi cosicché i grappoli non vengano danneggiati e ci siano meno tassi di ossidazione, preservando le qualità organolettiche dell'uva.

Clima

La nostra vigna si trova sul bordo della Catena Montuosa Costiera, nella città di Cartagena, a soli 12 km dall'Oceano Pacifico. In quest'area vi sono elevate differenze di temperature tra notte e giorno. La temperatura minima media è di 6° (43°F) mentre la massima è di 23° (73°F). La valle ha un clima Mediterraneo, con le piogge concentrate durante l'inverno, con una precipitazione media di 350mm. L'estate, in confronto, è asciutta e calda. Grazie alla vicinanza dell'oceano, è frequente che al mattino sia presente una nebbia fitta accompagnata da venti moderati.

Vinificazione

Il Marsanne ed il Roussanne vengono fermentati insieme in botti di acciaio inox, a temperature molto basse, per poter preservare le caratteristiche aromatiche della varietà. Il Viognier è fatto fermentare separatamente, ed è aggiunto alla miscela Marsanne-Roussanne dopo la fermentazione, aggiungendo vivacità al vino. Questo viene quindi mescolato e trasferito in un contenitore in cemento ovale, che permette di mantenere i sedimenti del Viognier in costante sospensione, aggiungendogli corposità e un gusto rotondo, garantendo contemporaneamente la permanenza della freschezza e delle note fruttate. Questo processo dura tra i due ed i tre mesi. Il vino non è filtrato, quindi mantiene la stessa struttura ed essenza dal contenitore alla bocca.

Note dell'Enologo

Dal colore giallo pallido, con tonalità verdastre, il nostro Colección Blanc si presenta opaco, non essendo stato filtrato. Al naso si percepisce intenso, con note floreali, e frutti quali albicocche e uciuva (alchecengio peruviano). In bocca è fresco e minerale, con un buon volume e cremosità, con un finale persistente.

