



Apaltagua

# Apaltagua Reserva Malbec



**Variety:** Malbec

**Appellation:** Maule Valley

**Winemaker:** Pablo Barros

**Winemaker Consultant:** Juan Carlos Faúndez

**Bottled:** At the Estate

**Varietà:** Malbec

**Coltivazione:** Valle di Maule

**Enologo:** Pablo Barros

**Consulente Enologo:** Juan Carlos Faúndez

**Imbottigliamento:** Alla Tenuta

## Vineyards

*Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings. The Huaquen vineyards are located between the Curico and Maule Valleys in Curepto. This area was carefully selected by our professionals due to its climate and location. The Huaquen vineyards are characterized by being set in the hills at the foot of the coastal mountain range, which provides excellent sun exposure ideal for producing quality wine grapes. Harvested by hand, the grapes are transported in 400kg bins preventing the grape clusters from being pressed in order to preserve the organoleptic quality of the grape. Yields are around 8000 kg/hectare.*

## Climate

*This broad valley which parallels the Andes and Coastal range has two very distinct day and night temperatures with an annual average of 14° C (57° F). Winter has the most rain with an average of approximately 28 inches per year. However, the summer is dry with temperatures around 30° C (86° F). The high pressure that comes from the Pacific Ocean causes lower temperatures at night. These conditions allow us to have a long and complete maturation that favors the organoleptic quality of the grapes.*

## Vinification

*Our grapes are harvested by hand between April and May. In order to extract color and aromas, the grape is destemmed and put into stainless steel tanks with a medium volume for 4-6 days at cold temperatures (below 50° F) in order to macerate. After, the must is fermented for 7 days with selected yeasts at temperatures between 28°-30° C (82° to 86° F). The malolactic fermentation is done in stainless steel tanks; however, part of this wine (30-40%) is aged for 5-6 months in French barrels which have been used for 1-2 years prior. Finally, the wine is blended in stainless steel tanks and aged for 3-4 months before bottling.*

## Notes from the Winemaker

*The Huaquén vineyards, with its unique location, produces a Malbec with very distinct characteristics. Bright and ruby red in color, our Apaltagua Reserva Malbec possesses notes of cherry and cassis with a touch of Vanilla. The floral notes also give this wine an edge. On the palate it has well-rounded touches of red fruits and plum. It is ideal to drink now.*

## Le Vigne

Le nostre vigne sono coltivate con rispetto e cura della natura circostante. I vigneti Huaquen sono posizionati ai margini delle Valli Curico e Maule nella zona di Curepto. Quest'area è stata accuratamente selezionata dai nostri professionisti, per il suo clima e la sua posizione. Le vigne sono posizionate sulle colline i piedi della Catena Montuosa Costiera, che fornisce un'esposizione solare eccellente, ideale per la produzione di uva vinifera di qualità. Raccolta mano, l'uva è trasportata in casse da 400kg, per evitare lo schiacciamento degli acini e preservandone le qualità organolettiche. La produzione è di 8000kg/ettaro.

## Clima

Questa larga valle che si estende in parallelo alle Ande ed alla Catena Montuosa Costiera ha una grande escursione termica tra giorno e notte, con una media di 14° C (57° F). La pioggia è concentrata in inverno con una precipitazione di circa 700mm l'anno. In ogni caso, l'estate è asciutta, con temperature attorno ai 30° C (86° F). L'alta pressione proveniente dall'Oceano causa l'abbassamento delle temperature la notte. Queste condizioni permettono di ottenere una lunga e completa maturazione che favorisce le qualità organolettiche dell'uva.

## Vinificazione

La nostra uva viene raccolta a mano ad aprile e maggio. Per poterne estrarre colore ed aroma, l'uva viene tolta dal grappolo e posizionata in vasche d'acciaio inox con capienza media per 4-6 giorni a basse temperature (meno di 10° C) per la macerazione. Dopo, il mosto fermenta per sette giorni con lieviti selezionati a temperature inferiori a 28°-30° C (82°-86° F). La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio inox; comunque, parte di questo vino (30-40%) viene fatto invecchiare per 5-6 mesi in barrique francesi in uso da almeno un anno. Il vino viene poi miscelato in vasche d'acciaio e invecchiato ulteriormente per 3-4 mesi prima dell'imbottigliamento.

## Note dell'Enologo

Il vigneto Huaquén, grazie alla sua collocazione unica, produce un Malbec dalle caratteristiche distintive. Luminoso e rosso rubino nel colore, il nostro Apaltagua Reserva Malbec possiede note di ciliegia e cassis con tocchi di vaniglia, e le sue note floreali ne aumentano lo spessore. Al gusto offre i sapori rotondi dei frutti rossi e delle prugne. Il momento migliore per berlo è proprio ora.