



Apaltagua

Apaltagua Rosé Espumante Extra Brut



Variety: 100% Carmenere

Appellation: Apalta - Colchagua Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Hernán Amenábar

Bottled: At the Estate

Varietà: 100% Carmenere

Coltivazione: Valle di Apalta - Colchagua

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Hernán Amenábar

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

Our entire vineyard is handled with care and respect for the environment that surrounds it. The grapes for our Apaltagua Rosé Sparkling wine come from our own 60 hectare vineyard in Apalta, a small area with a unique micro terroir in the Colchagua Valley. This area is known as a place "blessed by the hand of God" thanks to its extraordinary natural conditions for the development of *Vitis vinifera* grapes, especially Carmenere.

Climate

The Colchagua Valley has a Mediterranean-style climate with cold, rainy winters and hot, dry summers. The valley is known for the marked difference in temperature between day and night, which provides optimal growing conditions for our grapes.

Vinification

This Carmenere is harvested much earlier than normal, in order to obtain the color, freshness and body which characterize our sparkling wines. After harvest the whole-cluster grapes are pressed directly without passing through a period of maceration. The must is separated from the lees for a clean fermentation in stainless steel tanks, which lasts from 10-20 days, using selected yeasts, at a temperature between 12-13°C (54-56°F). Maturation with the fine lees takes place in stainless steel tanks for 2-3 months in order to reinforce the structure and aromas of the wine. To this wine we add the liqueur de tirage (including yeast and nutrients) for the second fermentation in the bottle. The wine ages for 9 months at a constant temperature of 10-12°C (50-53°F). The last step of the process is removing the lees by gravity, turning the bottle gradually so that the lees gather in the neck of the bottle, in order to perform the disgorgement. Finally, we add the dosage and cork the bottle.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Rosé sparkling wine is the first sparkling wine made from Carmenere grapes from the Apalta Valley. The freshness of the aromas is reminiscent of cherries, rose petals and red fruits. In the mouth flavors of dried fruit appear, while the texture is silky and fresh. The bubbles are crisp and balanced, with a continuous, elegant expression.

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 Rosé Sparkling proviene da un vigneto di 60 ettari in Apalta, una piccola area nella Valle di Colchagua. Questa zona è famosa come "benedetta dagli Dei" per le condizioni naturali perfette per la crescita dell'uva vinifera, specialmente per la varietà Carmenere.

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.

Vinificazione

Questo Carmenere viene raccolto molto prima del normale, per poter ottenere colore, freschezza e corposità tipici dei nostri vini sparkling. Dopo la raccolta gli acini vengono pressati interi, senza passare per la macerazione. La polpa è separata dalla buccia per una fermentazione pulita in vasche di acciaio inox, processo che dura 10-20 giorni, effettuata con lieviti scelti ed a temperature di 12°-13°C (54°-56°F). La maturazione con la buccia filtrata e depurata avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 2-3 mesi, necessario al rinforzo della struttura e dell'aroma del vino. Successivamente aggiungiamo il "liqueur de tirage" (incluso sostanze nutrienti) per la seconda fermentazione in bottiglia. Il vino invecchia 9 mesi a temperatura costante di 10°-12°C (50°-53°F). L'ultima tappa del processo consiste nel rimuovere i sedimenti per gravità, capovolgendo la bottiglia gradualmente cosicché i sedimenti si raccolgano nel collo e siano rimossi. Infine si aggiunge la quantità di vino necessaria e si tappa la bottiglia.

Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Rosé Sparkling è il primo vino sparkling che produciamo dall'uva Carmenere di Apalta. La freschezza dell'aroma ricorda le ciliegie, i petali di rosa e frutti rossi. Al gusto sapori di frutta secca si mescolano nella consistenza setosa e fresca del vino. Le bollicine sono pungenti e bilanciate, con un'espressione elegante e continua.