

Apaltagua Reserva Syrah



Apaltagua



Variety: Syrah

Appellation: Maule Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: Syrah

Coltivazione: Valle di Maule

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

The Huaquen vineyards are located on the border of 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 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 kilograms per 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). The rain is concentrated in the winter 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 grapes are destemmed and put into stainless steel tanks with a medium volume (30,000 kg) for 4-6 days in cold temperatures of 10°C (below 50°F) in order to macerate. After, the must is fermented for seven days with selected yeasts in temperatures between 28° and 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 previously for one to two years prior. Finally, both are combined in stainless steel tanks and aged for 3-4 months before bottling.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Reserva Syrah is ruby red in color and possesses fresh fruit aromas. It is distinguished by notes of cherry with light touches of mint and vanilla which are contributed by the barrels. It has soft tannins with a fresh and delicate finish.

Le Vigne

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 ai piedi della Catena Montuosa Costiera, che fornisce un'esposizione solare eccellente, ideale per la produzione di uva vinifera di qualità. Raccolta a 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 differenza di temperature tra giorno e notte, con una media di 14°C (57°F). La pioggia è concentrata in inverno con una precipitazione di circa 700mm all'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 posiziona in vasche d'acciaio inox di capienza media (30.000 kg) per 4-6 giorni a basse temperature, circa 10°C (meno di 50°F) 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 nostro Apaltagua Riserva Syrah è color rosso rubino con un fresco aroma fruttato. Si distingue per le sue note di ciliegia con leggere punte di menta e vaniglia, provenienti dalle barrique. Ha tannini morbidi con un finale fresco e delicato.