



Apaltagua

Apaltagua Reserva Late Harvest



Variety: Riesling

Appellation: San Antonio Valley

Winemaker: Pablo Barros

Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez

Bottled: At the Estate

Varietà: Riesling

Coltivazione: Valle di San Antonio

Enologo: Pablo Barros

Consulente Enologo: Juan Carlos Faúndez

Imbottigliamento: Alla Tenuta

Vineyards

The Riesling grapes come from a vineyard situated in the Coastal Mountain Range, located at the coordinates 71° 28' 14" West and 33° 41' 20" South, with an altitude of 200 meters above sea level. The vineyard is planted on vertical trellises and is 8 years old. The wines from this coastal zone are of excellent quality due to the cool climate and the well-evolved soils, which are a mix of loam-clay-sand with granite rocks and calcium deposits. Harvested by hand, the grapes are transported in 10-12 kilogram bins in refrigerated trucks, to avoid crushing the grapes and diminish the risk of oxidation. In this way we can preserve the organoleptic quality of the grape.

Climate

Our vineyard is situated at the foothills of the Coastal Mountain Range in the town of Cartagena, located just 12 kilometers from the Pacific Ocean. There is a marked temperature difference between day and night. The low temperature reaches 6°C (42°F) and the highs reach 23°C (73°F). The climate is Mediterranean-style with rain concentrating principally in the winter, with an annual average of 350mm. The summer, by contrast, is dry and warm. Due to the proximity of the ocean there is morning fog accompanied by soft ocean breezes, which are ideal for the development of Botrytis noble.

Vinification

The wine is made from selected grapes, which are harvested by hand very late in the growing season, during the months of May and June. The harvest includes 40% semi-dried grapes and 60% Botrytis-affected grapes. The must is fermented in stainless steel tanks, with 10-15% of the wine fermenting in new French oak barrels, at a temperature of 14-16°C (57-66°F). Because of the high level of sugars, the fermentation is very slow, lasting one month, and results in a more aromatically complex wine, and more weight in the mouth. The fermentation is stopped by lowering the temperature when 90 grams of sugar remain, and is transferred maintaining its cold temperature, thus conserving its fresh aromas.

Notes from the Winemaker

Our Late Harvest Riesling has an intense wheat-yellow color. Its aromas are complex, dominated by mature fruit such as papaya, canned peaches, quince, with ginger notes, and mixed with a subtle floral background and a refreshing minerality, due to its origins. Food pairing suggestions: Ideal to accompany mature cheeses, blue cheese, desserts and fruit.

Le Vigne

Le uve del Riesling provengono dalla vigna situata sulla Catena Montuosa Costiera, situata a 33°41'20" S e 71°28'14" W, ad un'altitudine di 200 metri sopra il livello del mare. La vigna è vecchia di 8 anni, ed è piantata in treccie verticali. I vini ottenuti da questa zona costiera ottengono caratteristiche eccellenti, a causa del clima fresco e al suolo ricco di sedimenti argillo-sabbiosi, di rocce granitiche e depositi calcarei. Raccolta a mano, l'uva viene trasportata in camion refrigerati in contenitori da 10-12 kg, evitando lo schiacciamento dell'acino. Inoltre, così facendo si riduce il rischio di ossidazione, preservando quindi le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Clima

Il nostro vigneto è situato sul bordo della Catena Montuosa Costiera, nell'area di Cartagena, a 12 km dall'Oceano Pacifico. L'escursione termica tra giorno e notte è molto pronunciata: la temperatura minima è di 6°C (42°F), mentre la massima è di 23°C (73°F). Qui troviamo un clima Mediterraneo, con le piogge concentrate principalmente in inverno con una precipitazione media di 350mm. L'estate, d'altra parte, è asciutta. A causa della vicinanza all'Oceano, è facile trovare nebbia al mattino, accompagnata da morbide brezze marine, ideali per lo sviluppo del Botrytis nobile.

Vinificazione

Il vino è composto da uva scelta, raccolta a mano molto tardi nella stagione della crescita, durante i mesi di maggio e giugno. La raccolta include il 40% di uva semi-essicata ed il 60% di uva bottrizzata. Il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox, con il 10-15% del vino che viene fatto fermentare in barrique di rovere francese nuove, a temperature di 14-16°C (57-66°F). A causa degli alti livelli zuccherini, la fermentazione è molto lenta, durando un mese, ed il risultato è un vino aromaticamente molto complesso, con grande corposità. La fermentazione viene arrestata diminuendo la temperatura quando rimangono 90 gr di zucchero, e il vino viene trasferito mantenendolo a bassa temperatura, conservandone l'aroma fresca.

Note dell'Enologo

Il nostro Apaltagua Late Harvest Riesling è di un intenso giallo grano. I suoi aromi sono complessi, dominati dalla frutta matura come papaya, pesche sciroppate, mela cotogna, con note di zenzero, mischiate ad un retrogusto floreale ed una rinfrescante mineralità. Ideale per accompagnare formaggi stagionati, formaggi erborinati, dessert e frutta.