



Apaltagua

Reserva

<i>Chardonnay</i>	Variedad	Chardonnay
	Denominación	Valle de Casablanca
	Enólogo	Benjamín Mei
	Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
	Embotellado	en Origen
	Alcohol	13°

Viñedos Las uvas cultivadas para Apaltagua Reserva Chardonnay provienen de viñedos seleccionados personalmente por nuestros especialistas en Valle de Casablanca en Chile. Región conocida por la marcada influencia marítima, y por ser el primer valle de clima frío en Chile, ideal para la producción de vinos blancos.

Clima El Valle de Casablanca posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos. Los veranos se caracterizan por la presencia de neblinas matinales que mantienen las temperaturas bajas y otorgan humedad a la sequedad de los terrenos, y que a medio día desaparecen para dar paso al radiante sol que alcanza los viñedos por las tardes.

Vinificación Nuestras uvas son cosechadas a mano en marzo cuando ya han alcanzado la óptima madurez. Antes de comenzar la fermentación se realiza una exhaustiva selección de las uvas. Luego, con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por tres días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Después se fermenta el 70% del mosto en estanques de acero inoxidable y el 30% restante en barricas de roble por 20 días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 5° y 8°C (41° y 46°F). Posteriormente, el 50% del vino es envejecido en barricas de roble por seis meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por seis meses más antes de ser lanzado a los mercados.

Notas del enólogo Apaltagua Reserva Chardonnay es un vino fresco, limpio en nariz y de color dorado nítido. Destacan en él la mezcla de notas de vainilla, crema y plátano. En boca es fresco y refrescante.



ARRIBA VOLVER

Prova na Adega Casa Fiesta em 31/03/2012.