



Apaltagua

gran Verano



Sauvignon Blanc

| | |
|-------------------|-----------------|
| Variedad | Sauvignon Blanc |
| Denominación | Valle Central |
| Enólogo | Benjamín Mei |
| Enólogo Consultor | Álvaro Espinoza |
| Embotellado | en Origen |
| Alcohol | 13,5° |

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para Apaltagua Gran Verano Sauvignon Blanc provienen de nuestros tres viñedos localizados en el Valle Central de Chile. Los viñedos se encuentran en plano y en lomaje suave en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.

Clima

El Valle Central posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos y veranos calurosos y secos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano a tempranas horas de las mañanas en febrero cuando ya han alcanzado la óptima madurez. Los racimos son prensados para extraer el mosto el cual es decantado a bajas temperaturas entre 5° y 8°C (41° y 46°F). Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por 20 días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 14° y 16° C (57° y 61°F), tiempo necesario para extraer aromas. Finalmente, el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por tres meses, para luego ser embotellado y lanzado a los mercados.

Notas del enólogo

Apaltagua Gran Verano Sauvignon Blanc es un vino de limpio color amarillo con tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas cítricos combinados con notas a hierbas y frutas. En boca suave, refrescante y de refrescante acidez.

ARRIBA

VOLVER

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