

<http://www.apaltagua.com/>

HOME HISTORIA UBICACIÓN VIÑEDOS Y BODEGAS MARCAS PRENSA MERCADOS CONTACTOS **SUSTAINABLE AWARENESS** IDIOMA



Apaltagua



Cabernet Sauvignon

Variety	Cabernet Sauvignon
Appellation	Valle de Colchagua
Winemaker	Benjamín Mei
Winemaker Consultant	Álvaro Espinoza
Bottled	en Origen
Alcohol	13,5°

Viñedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon provienen de nuestro viñedo de 60 hectareas en Apalta en el valle de Colchagua en Chile. Este lugar es conocido como el valle bendecido por la mano de Dios por sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Clima

El Valle de Colchagua 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 en abril cuando ya han alcanzado la óptima madurez. Con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por tres días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por diez días. Posteriormente el 50% del vino es envejecido en barricas de roble por seis a ocho meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por seis meses antes de ser lanzado a los mercados.

Notas del enólogo

Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon se caracteriza por ser un vino sofisticado y elegante. Destacan en él sus notas a frutillas y cerezas. En boca es aterciopelado y de buen cuerpo. Su final es sabroso y prolongado.

ARRIBA

VOLVER

PROVA DA SAFRA 2008.

Queijos e embutidos. Jantar em 26/05/2012.

