



Apaltagua

Reserva

Malbec	Variedad	Malbec
	Denominación	Valle del Maule
	Enólogo	Benjamín Mei
	Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
	Embotellado	En la propiedad
	Alcohol	14°

Viñedos Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Los viñedos de Huaquén se encuentran en el límite entre los valles de Curicó y del Maule, en la comuna de Curepto. Este lugar fue cuidadosamente seleccionado por nuestros profesionales debido a sus condiciones climáticas y por su geografía. Los viñedos de Huaquén se caracterizan por estar establecidos en lomas a los pies de la Cordillera de la Costa, lo cual otorga una excelente exposición solar ideal para la producción de uvas tintas de calidad. Luego de cosechar a mano, la uva es transportada en bins de 400kg para no dañar los racimos y así preservar la calidad organoléptica de la uva. Los rendimientos son de alrededor de 8000 kg /ha

Clima Este extenso valle situado entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa, posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La diferencia entre la temperatura del día y de la noche suele ser de 14°C. La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 30°C. La alta presión que proviene del Océano Pacífico produce temperaturas más bajas durante la noche. Estas condiciones permiten obtener una madurez larga y completa lo que favorece a la calidad organoléptica de esta uva.

Vinificación Nuestras uvas son cosechadas a mano entre abril y mayo. Con el fin de extraer color y aromas, las uvas son despalladas y luego son colocadas en estanques de acero inoxidable donde permanecen durante 4-6 días en maceración en frío (temperatura inferior a 10°C). Luego el mosto es fermentado por siete días, con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28° a 30° C. La fermentación maloláctica se hace en cubas de acero inoxidable. Luego se trasiega una parte de este vino (30-40%) a barricas francesas de 1 y 2 años de uso durante 5-6 meses. Finalmente se mezcla todo en cubas de acero inoxidable donde permanece el vino durante unos 3-4 meses antes de embotellar.

Notas del enólogo El viñedo de Huaquén se encuentra en el límite del Valle de Curicó y Maule donde se obtiene un Malbec con



características muy particulares. El color de este vino es un rojo rubí claro y brillante. En boca es mediano, redondo, ligero, con notas de ciruela y frutas rojas. Ideal para consumir ahora.

[ARRIBA](#)[VOLVER](#)

Churrasco de costela. Almoço em 09/06/2012.