

## Apaltagua Reserva Pinot Noir



Apaltagua

**Variiedad:** Pinot Noir  
**Denominación:** Valle de Curicó  
**Enólogo:** Benjamín Mei  
**Enólogo Consultor:** Álvaro Espinoza  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Pinot Noir  
**Appellation:** Curicó Valley  
**Winemaker:** Benjamín Mei  
**Winemaker Consultant:** Álvaro Espinoza  
**Bottled:** At The Estate

#### Viñedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Reserva Pinot Noir, provienen de nuestro viñedo de 80 hectáreas en Tricao en el valle de Curicó, un lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

#### Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Apaltagua Reserva Pinot Noir come from our own 80-hectare vineyard in Tricao in the Curico Valley, a place with extraordinary natural conditions required for the growth of grapevines.

#### Clima

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

#### Climate

The Curico Valley has a Mediterranean-style climate with a cold, rainy winter and a warm, dry summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

#### Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de marzo cuando han alcanzado su 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 mosto en estanques de acero inoxidable por diez días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 24° y 26°C (75° y 79°F). Posteriormente, un 30% 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 diversos mercados.

#### Vinification

The grapes are harvested by hand in March when they have reached optimal maturity, with care given to select the best bunches of grapes. In order to extract color and aromas, the must is interfused with its skin for three days at low temperatures. The must is then fermented for ten days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 24° to 26°C (75° to 79°F). Then, 30% of the wine is aged in oak barrels for six to eight months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the market.

#### Notas del enólogo

Nuestro Apaltagua Reserva Pinot Noir, es un vino de color rojo rubí claro, nítido y brillante. Destacan sus marcados aromas a cereza y frambuesas que van suavemente de la mano con el aporte de las barricas. En boca es suave y con elegantes taninos. Su final es fresco y delicado.

#### Notes from the winemaker

Our Apaltagua Reserva Pinot Noir possesses a clean, brilliant, ruby red color and emphasizes aromas of cherries and raspberries, well combined with soft notes of oak. In the mouth, it boasts smooth and elegant tannins followed by a sophisticated finish.

[www.apaltagua.com](http://www.apaltagua.com)

Jantar em 22/02/2014.