

Apaltagua Reserva Chardonnay



Varietal: Chardonnay
Denominación: Valle de Casablanca
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Chardonnay
Appellation: Casablanca Valley
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Viñedos

Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Reserva Chardonnay provienen de viñedos ubicados en diferentes sectores de Casablanca, región conocida por su marcada influencia marítima y por ser el valle chileno más óptimo para la producción de vinos blancos. Cosechada a mano, la uva es transportada en bins de 350 kilogramos para que los racimos no se aprieten, y la calidad organoléptica de la uva pueda ser preservada. Los rendimientos de uvas son de alrededor de ocho a diez toneladas por hectárea.

Vineyards

The grapes for our Apaltagua Reserva Chardonnay come from vineyards located in different sectors of the Casablanca Valley, a region known for its marked marine influence, and for being the most favorable valley in Chile for the production of white wines. The grapes come from three zones, which lend our wine much more complexity. Harvested by hand, the grapes are carefully transported in bins of 350 kilograms, in order for the grapes to remain intact, and so that the organoleptic quality of the grapes is preserved. The yields are kept to around eight to ten tons of grapes per hectare.

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.

Climate

The Casablanca Valley possesses Mediterranean-style climate with cold and rainy winters. The summers are characterized by the presence of morning fogs that maintain cooler temperatures and add humidity to the dry terrain, but disappear around mid-day to give way to a radiant sun that shines on the vineyards all afternoon.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano entre los meses de marzo hasta el final de abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez. Con la finalidad de extraer aromas, la uva es sometida a una maceración pelicular entre cuatro a doce horas a temperaturas muy bajas (5°C o 41°F). Después, se prensa y se separa el jugo por decantación entre jugo por goteo y prensa para finalmente empezar a fermentar en cuba de acero inoxidable. La crianza se lleva a cabo sobre bora fina durante cuatro a seis meses y luego el vino es embotellado. Finalmente, se guarda por tres meses en botella antes de ser lanzado a los mercados.

Vinification

Our grapes are harvested between the months of March and April when they have reached their optimal maturity levels. The grapes first go through an exhaustive selection process, then a pre-fermentation maceration with the skins, in order to extract the aromas. The maceration lasts from four to twelve hours, with low temperatures controlled to 5°C (41°F). Afterwards, the must is pressed, and allows us to extract and separate two types of juice: the highest-quality free-flow juice, and the pressed juice, in order to finally start the fermentation process in tanks of stainless steel. The aging process takes place without separating the lees from the wine, and lasts between four and six months. The wine is then bottled, and the aging process continues in the bottle for three months, before it is launched on the diverse markets.

Notas del enólogo

De color amarillo pálido, nuestro Apaltagua Reserva Chardonnay tiene reflejos verdes, limpios y brillantes. En nariz se aprecian notas a fruta tropical, como maracuyá y piña. En boca es agradable con un toque mineral y un final ligero pero muy elegante, dejando notas persistentes de cáscara de limón y un toque de melón.

Notes from the winemaker

A lovely pale yellow hue, our Apaltagua Reserva Chardonnay has flecks of green, and is clean and bright. Aromatically, it reveals hints of tropical fruit, such as passion fruit and pineapple. In the mouth it leaves a persistent note of lemon peel and melon.

www.apaltagua.com

Safra 2013. Salada de bacalhau. Almoço em 20/12/2014.