

Apaltagua Carmenere Rosé



Apaltagua

Varietal: 85% Carmenere, 15% Syrah
Denominación: Valle Central
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: 85% Carmenere, 15% Syrah
Appellation: Central Valley
Winemaker: Benjamín Mei
Winemaker Consultant: Álvaro Espinoza
Bottled: At The Estate

Vinédos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Carmenere Rosé, provienen de viñedos propios, uno situado en Apalta de donde proviene el Carmenere y el otro, ubicado en Maule de donde proviene el Syrah. Ambos están ubicados en el Valle Central de Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en terrenos planos y en lomas suaves, en lugares con 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 en el mes de marzo, lo que permite tener más acidez y menos azúcar para obtener un vino fresco y un nivel bajo en alcohol. Luego, las uvas son sometidas a una maceración a bajas temperaturas por cuatro a ocho horas, y posteriormente la uva es prensada de forma reductiva (protección completa de la uva al contacto con oxígeno). Enseguida, el jugo de gota es separado del jugo de prensa y después de una decantación se fermentan cada uno en estanques de acero inoxidable por veinte días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas entre 13° a 15°C (55° a 59° F). Luego se hace una crianza de dos a tres meses sobre borra fina para finalmente ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

De color pétalo de rosa pálido, claro, brillante y limpio, nuestro Apaltagua Carmenere Rosé tiene una nariz perfumada de fruta roja ácida tal como frambuesa. Tiene notas florales (flor de rosa) y cítricas, además de una nota ligera balsámica, y suavemente especiada. En boca es fresco y seco, de cuerpo medio y de final largo.

Vineyards

The grapes cultivated for our Apaltagua Carmenere Rosé come from our own two vineyards, one situated in the Apalta Valley, where our Carmenere grapes are grown, and the other in the Maule Valley, where the Syrah grapes are harvested. Both valleys are located in the greater Central Valley of Chile. The vineyards are located in large, flat fields, with sloping hillsides, in places with extraordinary natural conditions ideal for the growth of the grapevines.

Clima

The Central Valley has a Mediterranean-style climate with cold, rainy winters and hot, dry summers. The valley is known for its marked differences in temperature between day and night, an optimal condition for the growth of our grapes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in the month of March, when the grape has the ideal high level of acidity, and a low level of sugar, which enables us to produce a wine that is very refreshing with a low level of alcohol. After the harvest, the grapes undergo maceration at very low temperatures, and then are pressed reductively (protecting the grape completely from contact with oxygen). Immediately the free-flowing juice is separated from the pressed juice, and after a decantation, the juices are fermented separately in tanks of stainless steel for twenty days with selected yeasts, at temperatures between 13° and 15°C (55° and 59° F). Finally, the wine is aged for two to three months with its lees before being bottled and launched on the distinct markets.

Notes from the winemaker

Rose petal-colored, clear, brilliant and clean, our Apaltagua Carmenere Rosé has perfumed aromas of tart red fruit, such as raspberry. With floral notes such as rose, as well as hints of citrus, there is a touch of light balsamic and subtle spice. In the mouth it is fresh and dry, with a medium body and a long finish.

www.apaltagua.com

Safra 2013. Bacalhoda da Lu. Almoço em 09/05/2015.