

Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon



Apaltagua



Varietal: Cabernet Sauvignon
Denominación: Valle de Colchagua
Enólogo: Pablo Barros
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Cabernet Sauvignon
Appellation: Colchagua Valley
Winemaker: Pablo Barros
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Vinedos

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

Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon, provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta en el Valle de Colchagua. Apalta 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 cálidos 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 abril cuando han alcanzado su 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 se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por siete días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 26° y 28°C (79° y 82°F). Para extraer mayor frutalidad el vino es sometido a una segunda maceración por diez días. Posteriormente un 50% del vino es envejecido en barricas de roble por seis a ocho meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del Enólogo

Nuestro 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.

Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon come from our own 60-hectare vineyard in Apalta in the Colchagua Valley, a place renowned for the perfect natural conditions required for the growth of grapevines.

Climate

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

Vinification

The grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. 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 seven days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 26° to 28°C (79° to 82°F). The wine is next left to macerate for an additional ten days to extract its fruity characteristics. Then, 50% of the wine is aged in oak barrels for six to eight months before its launch on the market.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Reserva Cabernet Sauvignon is characterized as being a sophisticated and elegant wine, in which touches of strawberry and cherry are well emphasized. In the mouth, it possesses a delicate, velvet, full-bodied taste, and has a generous lingering finish.

www.apaltagua.com

Safrá 2016. Jantar Vin Bistro em 02/09/2017. La Ribotta