



Apaltagua

Reserva



<i>Pinot Noir</i>	Variedad	Pinot Noir
	Denominación	Valle de Curicó
	Enólogo	Benjamín Mei
	Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
	Embotellado	en Origen
	Alcohol	14°

Viñedos Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para Apaltagua Reserva Pinot Noir provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Tricao en el Valle de Curicó en Chile, lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

Clima El Valle de Curicó 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 marzo cuando ya han alcanzado la 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 el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por doce días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 24° y 26°C (75° y 79°F). Posteriormente, el 50% 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 mercados.

Notas del enólogo Apaltagua Reserva Pinot Noir es un vino de color rojo rubí claro, nítido y brillante. Destacan sus marcados aromas a cerezas y frambuesas que van suavemente de la mano con el aporte de las barricas. En boca es suave y con personalidad. Su final fresco y particular.

Camarões e legumes na brasa. Almoço em 27 de fevereiro de 2011.