



Apaltagua

Reserva



Carmeneré	<p>Variedad Carmeneré</p> <p>Denominación Valle de Colchagua</p> <p>Enólogo Benjamín Mei</p> <p>Enólogo Consultor Álvaro Espinoza</p> <p>Embotellado en Origen</p> <p>Alcohol 13,5°</p>
Viñedos	<p>Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para Apaltagua Reserva Carmeneré provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta en el Valle de Colchagua en Chile. Este lugar es conocido como el valle bendecido por la mano de Dios por sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.</p>
Clima	<p>El Valle de Colchagua 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.</p>
Vinificación	<p>Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril cuando ya han alcanzado la 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, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30°C (82° y 86°F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por diez días. 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.</p>
Notas del enólogo	<p>Apaltagua Reserva Carmeneré es un vino de intenso y salvaje color púrpura. Sobresalen en él, de principio a fin, notas a tabaco, pimienta y cerezas rojas y negras. En boca es de cuerpo generoso, taninos suaves y maduros. De largo y jugoso final.</p>

Escondidinho de frango, berinjela e abobrinhas gratinadas com muzzarela, recheadas com brócolis, tomates e queijo gorgonzola. Jantar com Filhos & Cias. em 02/04/2011.