

## Apaltagua Reserva Pinot Noir



**Variiedad:** Pinot Noir  
**Denominación:** Valle de San Antonio  
**Enólogo:** Pablo Barros  
**Enólogo Consultor:** Juan Carlos Faúndez  
**Embotellado:** En la propiedad



**Variety:** Pinot Noir  
**Appellation:** San Antonio Valley  
**Winemaker:** Pablo Barros  
**Winemaker Consultant:** Juan Carlos Faúndez  
**Bottled:** At the Estate

**Viñedos**

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Reserva Pinot Noir vienen de nuestro viñedo Manantiales, en el sector de El Turco, en el Valle de San Antonio. Es un lugar de extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

**Clima**

El Valle de San Antonio 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 cuando han alcanzado su 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 se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por diez días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 24° y 26°C (75° y 79°F). Posteriormente, un 30% 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 diversos mercados.

**Notas del Enólogo**

Nuestro Apaltagua Reserva Pinot Noir, es un vino de color rojo rubí claro, nítido y brillante. Destacan sus marcados aromas a cereza y frambuesas que van suavemente de la mano con el aporte de las barricas. En boca es suave y con elegantes taninos. Su final es fresco y delicado.

**Vineyards**

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings. The grapes in our Apaltagua Reserva Pinot Noir come from our own vineyard, called Manantiales, in the sector of El Turco in the San Antonio Valley, a place with extraordinary natural conditions required for the growth of grapevines.

**Climate**

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

**Vinification**

The grapes are harvested by hand in March when they have reached optimal maturity, with care given to select the best bunches of grapes. 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 ten days in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 24° to 26°C (75° to 79°F). Then, 30% of the wine is aged in oak barrels for six to eight months. Finally, the wine is celled in bottles for six additional months before its launch on the markets.

**Notes from the Winemaker**

Our Apaltagua Reserva Pinot Noir possesses a clean, brilliant, ruby red color and emphasizes aromas of cherries and raspberries, well combined with soft notes of oak. In the mouth, it boasts smooth and elegant tannins followed by a sophisticated finish.

[www.apaltagua.com](http://www.apaltagua.com)

Safra 2017. Jantar em 31/12/2018. Passagem de Ano na Chácara em Colombo