



Apaltagua

gran Verano



Carmenere

Variedad	Carmenere
Denominación	Valle Central
Enólogo	Benjamín Mei
Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
Embotellado	en Origen
Alcohol	13,5°

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para Apaltagua Gran Verano Carmenere provienen de nuestros tres viñedos localizados en el Valle Central de Chile. Los viñedos se encuentran en plano y en lomaje suave en lugares de 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 abril cuando ya han alcanzado la óptima madurez. 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 cinco días. Finalmente, el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por tres meses para luego ser embotellado y lanzado a los mercados.

Notas del enólogo

Apaltagua Gran Verano Carmenere es un vino de intenso color púrpura con claros tonos azules. Se destaca por su complejidad en aromas donde se conjugan las notas a frutos rojos y negros bien maduros. Es un vino de buen cuerpo y de acidez grata y balanceada. Su final en boca es intenso y persistente.

ARRIBA

VOLVER

*Queijos, embutidos e broa de centeio, na Pousada em Arraial.
Almoço em 08 de julho de 2011 com a turma de Veranópolis.*