



Apaltagua

Reserva

Syrah	Variedad	Syrah
	Denominación	Valle del Maule
	Enólogo	Benjamín Mei
	Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza
	Embotellado	En la propiedad
	Alcohol	14°

Viñedos Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea. Los viñedos de Huaquén se encuentran en el límite entre los valles de Curicó y del Maule, en la comuna de Curepto. Este lugar fue cuidadosamente seleccionado por nuestros profesionales debido a sus condiciones climáticas y por su geografía. Los viñedos de Huaquén se caracterizan por estar establecidos en lomas a los pies de la Cordillera de la Costa, lo cual otorga una excelente exposición solar ideal para la producción de uvas tintas de calidad. Luego de cosechar a mano, la uva es transportada en bins de 400kg para no dañar los racimos y así preservar la calidad organoléptica de la uva. Los rendimientos son de alrededor de 8000 kg /ha.

Clima Este extenso valle situado entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa, posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La diferencia entre la temperatura del día y de la noche suele ser de 14°C. La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 30°C. La alta presión que proviene del Océano Pacífico produce temperaturas más bajas durante la noche. Estas condiciones permiten obtener una madurez larga y completa lo que favorece a la calidad organoléptica de esta uva.

Vinificación Nuestras uvas son cosechadas a mano entre abril y mayo. Con el fin de extraer color y aromas, las uvas son despalladas y luego son colocadas en estanques de acero inoxidable donde permanecen durante 4-6 días en maceración en frío (temperatura inferior a 10°C). Luego el mosto es fermentado por siete días, con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28° a 30° C. La fermentación maloláctica se hace en cubas de acero inoxidable. Luego se trasiega una parte de este vino (30-40%) a barricas francesas de 1 y 2 años de uso durante 5-6 meses. Finalmente se mezcla todo en cubas de acero inoxidable donde permanece el vino durante unos 3-4 meses antes de embotellar.

Notas del enólogo Nuestro Apaltagua Syrah Reserva tiene un color rojo rubí. Se destacan aromas de frutas frescas tal como cereza,



Tiras de alcatra grelhadas com cebolas. Jantar em 14 de dezembro de 2011.