

# Apaltagua Gran Verano Sauvignon Blanc



Apaltagua



**Varietal:** Sauvignon Blanc  
**Denominación:** Valle Central, Región del Sur  
**Enólogo:** Benjamín Mei  
**Enólogo Consultor:** Álvaro Espinoza  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Sauvignon Blanc  
**Appellation:** Valle Central, Región del Sur  
**Winemaker:** Benjamín Mei  
**Winemaker Consultant:** Álvaro Espinoza  
**Bottled:** At the Estate

## Viñedos

*Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea.*

*Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Gran Verano Sauvignon Blanc, provienen de nuestros tres viñedos localizados en el Valle Central y Región del Sur de Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y en lomaje suave, en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.*

## Clima

*El Valle Central y Región del sur poseen 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 febrero cuando han alcanzado su óptima madurez. Los racimos son prensados para extraer el mosto, el cual es decantado a bajas temperaturas entre 5°-8° C (41° - 46°F). Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por 20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 14° a 16° C (57° a 61° F) tiempo necesario para extraer aromas. Finalmente el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por tres meses, antes de ser embotellado y lanzada a los diversos mercados.*

## Notas del Enólogo

*Nuestro Apaltagua Gran Verano Sauvignon Blanc es un vino de color amarillo limpio y con tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas cítricos combinados con notas a hierba y frutas. En boca es suave y de refrescante acidez.*

## Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Gran Verano Sauvignon Blanc wine come from our own three vineyards in the Valle Central and Región del sur in Chile. The vineyards were planted in flat and low ridges in places with extraordinary natural conditions perfect for the growth of grapevines.

## Climate

The Valle Central and Región del Sur have a Mediterranean-style climate with a cold and rainy winter and a dry and warm 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 early in the morning in February when they have reached optimal maturity. The grapes are whole-cluster pressed. The must is decanted at low temperatures ranging between 5° to 8° C (41° to 46° F) and then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 14° to 16° C (56° to 61° F) during a twenty-day period allowing the extraction of its varietal aroma. The wine is then placed in stainless guard tanks for three months before being bottled and launched on the market.

## Notes from the Winemaker

Our Gran Verano Sauvignon Blanc has a bright yellow tint with glints of green. Its prominent aromas of lime blend harmoniously with herbs and floral notes. In the mouth it is soft, citric and refreshing to the palate.