



Apaltagua

Apaltagua Gran Verano Chardonnay



Varietal: Chardonnay
Denominación: Valle Central
Enólogo: Benjamín Mei
Enólogo Consultor: Álvaro Espinoza
Embotellado: En la propiedad

Variety: Chardonnay
Appellation: Central Valley
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 Chardonnay, provienen de nuestros tres viñedos localizados en el Valle Central de Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y 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 el mes de marzo 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 lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro Apaltagua Gran Verano Chardonnay es un vino de limpio color dorado acompañado de claros tonos verdes. Destacan en él su intensidad en aromas frutales a durazno, mango y piña. Su final en su boca es fresco y jugoso.

Vineyards

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

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

Climate

Central Valley has 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 mornings in March 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 steel tanks for three months before being bottled and launched on the market.

Notes from the winemaker

Our Gran Verano Chardonnay is a straw colored wine with glints of green. It possesses an intense, fruity aroma with well-emphasized touches of peach, mango and pineapple. The forward fruit and unoaked flavors are followed by a big, luscious finish.