



Apaltagua

Apaltagua Gran Verano Carmenerere



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

Variety: Carmenerere
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 lo rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Gran Verano Carmenerere, provienen de nuestros 3 viñedos localizados en el valle Central 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 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 abril cuando éstas ya han alcanzado su óptima madurez. Luego se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por siete días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° a 30°C (82° a 86°F). Con la finalidad de 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 antes de ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro vino Apaltagua Gran Verano Carmenerere, 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 grata acidez. Su final en boca es intenso y persistente.

Vineyards

Our vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Gran Verano Carmenerere wine come from our own 3 vineyards in the Central Valley in 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 in April when they have reached optimal maturity. The must is then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 28° to 30°C (82° to 86°F) for seven days. The wine is next left to macerate for five additional days in order to extract its fruity characteristic. Finally, the wine is placed in stainless steel guard tanks for three months before being bottled and launched on the market.

Notes from the winemaker

Our Gran Verano Carmenerere is a deep plum colored wine with glints of blue. Its possesses various complex aromas where mature red and black fruits combine. It is a full-bodied wine with well-balanced acidity, rounded out by an intense and persistent finish.