

## Apaltagua Late Harvest



Apaltagua

**Varietal:** Pinot Gris 60%, Moscatel 20%,  
Marsanne 15% y Roussanne 5%

**Denominación:** Valles de San Antonio y Maule

**Enólogo:** Carolina Franca

**Enólogo Consultor:** Juan Carlos Faúndez

**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Pinot Gris 60%, Moscatel 20%,  
Marsanne 15%, Roussanne 5%

**Appellation:** San Antonio and Maule Valley

**Winemakers:** Carolina Franca

**Winemaker Consultant:** Juan Carlos Faúndez

**Bottled:** At the Estate

### Viñedos

Las uvas Pinot Gris, Marsanne y Roussanne provienen de un viñedo situado en la Cordillera de la Costa, ubicado en las coordenadas 71° 28' 02" de longitud oeste y 33° 32' 41" de latitud sur con una altura de 150 metros sobre el nivel del mar. El viñedo está plantado en espalderas de 8 años. Los vinos que se obtienen en la zona costera (San Antonio) dan excelentes resultados por su clima fresco y por sus suelos más evolucionados, de carácter franco arcilloso-arenosos y con rocas graníticas y depósitos calcáreos. Cosechada a mano, la uva es transportada a la bodega en camiones refrigerados para preservar la calidad organoléptica de la uva. La uva Moscatel de Alejandría es producida en el Valle de Cauquenes y proviene de un viñedo centenario, sin irrigación y conducido en el tradicional sistema de "Cabeza".

### Clima

Nuestro viñedo está situado en los cordones de la Cordillera de la Costa en el Valle de San Antonio y se encuentra a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La temperatura más baja es de 6°C (42°F) y la máxima bordea los 23°C (73°F). El clima es de tipo mediterráneo y la lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 350mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 23°C (73°F). Debido a la cercanía al océano de vez en cuando hay neblina por la mañana acompañada de brisas suaves clima ideal para el desarrollo de Botrytis noble.

### Vinificación

Este vino proviene de uvas seleccionadas y cosechadas a mano muy tardíamente en los meses de Mayo-Junio. Son uvas 40% semi-pasificadas y 60% con Botrytis Noble. El mosto se fermenta en cubas de acero inox a una temperatura de 14-16°C, al tener alto contenido de azúcar natural, la fermentación es lenta, demorando más de 1 mes, así se consigue una mayor complejidad aromática y mayor volumen en boca. La fermentación se detiene con frío cuando aún le quedan cerca de 90 gramos de azúcar natural.

### Notas del enólogo

Este vino tiene un intenso color amarillo trigo brillante. Su aroma complejo, dominado por frutas maduras como papaya, durazno en conserva, membrillo, teniendo notas a jengibre, se mezcla con un sutil fondo floral y notas de miel. En boca es muy fresco y mineral, tiene una textura agradable, un gran desarrollo y en el fondo un final frutal refrescante recordando la parte costera de San Antonio. Comidas sugeridas: Ideal para acompañar con quesos maduros, queso azul, elaborados postres y frutas.

### Vineyards

The Pinot Gris, Marsanne and Roussanne grapes come from a vineyard situated at the Coastal Mountain Range, located at the coordinates 71° 28' 02" West and 33° 32' 41" South, with an altitude of 150 meters above sea level. The vineyard, which is eight years old, is planted on vertical trellises. The wines from this coastal zone are of excellent quality due to the cool climate and the well-evolved soils, which are a mix of loam-clay-sand with granite rocks and calcium deposits. Harvested by hand, the grapes are transported to the winery in refrigerated trucks, thus taking care of the organoleptic quality of the grape. The Moscatel de Alejandría grapes are produced in the Cauquenes Valley and come from a centenary vineyard without irrigation. The vines are grown in the traditional "Goblet" or head trellising system.

### Climate

Our vineyard is situated at the foothills of the Coastal Mountain Range in the San Antonio Valley, located just 12 kilometers from the Pacific Ocean. There is a marked temperature difference between day and night. The low temperature reaches 6°C (42°F) and the highs reach 23°C (73°F). The climate is Mediterranean-style with rain concentrating principally in the winter, with an annual average of 350mm. The summer, by contrast, is dry and warm. Due to the proximity of the ocean there is morning fog accompanied by soft ocean breezes, which are ideal for the development of Noble Botrytis.

### Vinification

This wine is made from selected grapes, which are harvested by hand very late in the growing season, during the months of May and June. The harvest includes 40% semi-dried grapes and 60% Botrytis-affected grapes. The must is fermented in stainless steel tanks at a temperature of 14-16°C (57°-61°F). Because of the high level of sugars, the fermentation is very slow, lasting one month, and results in a more aromatically complex wine, and more weight in the mouth. The fermentation is stopped by lowering the temperature when 90 grams of sugar remain.

### Notes from the Winemaker

This wine has an intense wheat-yellow color. Its aromas are complex, dominated by mature fruit such as papaya, canned peaches and quince mixed with ginger notes and a subtle floral background with hints of honey. In the mouth it has a refreshing minerality, a pleasant texture, a great structure with a long and refreshing finish which reminds us the San Antonio coastal influence. Food pairing suggestions: Ideal to accompany with mature cheeses, blue cheese, desserts and fruit.