

Apaltagua Reserva Riesling



Apaltagua



Varietal: Riesling
Denominación: Valle de Casablanca
Enólogo: Carolina França
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Riesling
Appellation: Casablanca Valley
Winemaker: Carolina França
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Vinedos

Este Riesling proviene de viñedos ubicados en el Valle de Casablanca. El viñedo está plantado en espalderas en suelos de arcillas rojas, ideales para la producción de variedades blancas. Los rendimientos son controlados y se sitúan alrededor de 10-12 toneladas por hectárea.

Clima

Si bien Casablanca posee un clima mediterráneo con estaciones bien marcadas, su cercanía al Océano Pacífico tiene una marcada influencia al regular las temperaturas promedio, permitiendo que en verano los viñedos se mantengan con temperaturas máximas que no superan los 35°C en la época más calurosa, fenómeno que determina una madurez lenta y que se conserven los aromas de la fruta y su rica acidez.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril cuando han alcanzado su óptima madurez y se transportan en bins de 350 kilogramos para que los racimos no se aprieten y para preservar la calidad organoléptica de la uva. Luego las uvas son sometidas a una maceración a bajas temperaturas por 12 horas. Posteriormente el jugo es separado de sus pieles y desbordado para obtener una fermentación limpia. Enseguida, el mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable por 20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de 15° y 16°C. Luego, pasa por una crianza sobre borra fina hecha en estanques de acero durante 2-3 meses para reforzar la estructura y los aromas. Finalmente, el vino es embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Esta cepa noble proveniente de Alemania es una de las más importantes a nivel mundial. Es de color amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz presenta una fresca y a la vez perfumada nariz, llena de aromas frutales, cítricos y florales, destacándose notas a pomelo, lima, manzana, damasco y entregando notas sutiles a caramelo el cual le aporta complejidad. En boca es fresco, frutal y bien balanceado, de buena acidez y untuosidad, con gran paladar medio, mineral y seco.

Vineyards

This Riesling comes from vineyards located in the Casablanca Valley. The vines are planted on trellises in soils composed of red clay, ideal for the production of white varieties. The yields, which are controlled, are approximately 10-12 tons per hectare.

Climate

Even though Casablanca has a Mediterranean style climate with clearly marked seasons, its proximity to the Pacific Ocean has a great influence in the temperature conditions of the vineyards. During the summer, the temperatures do not to exceed 35°C, thus allowing a slow maturation of the grapes, which in turn results in more aromatic fruit flavos and a rich acidity.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity, and are transported in bins of 350 kilograms so the clusters are not crushed, thus preserving the organoleptic quality of the grape. The grapes then undergo maceration at low temperatures for 12 hours. Subsequently, the juice is separated from its skins and decanted to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20 days, with selected yeasts at temperatures of 15°-16°C (59°-61°F). An additional aging, with the fine lees is done in steel tanks for an additional 2-3 months to reinforce the structure and aromas. Finally, the wine is bottled and launched onto the different markets.

Notes from the Winemaker

This noble white variety from Germany is one of the most important on the global level. Our Riesling is pale yellow, clean and bright. The nose is fresh and, at the same time, perfumed, full of fruit, citrus and floral aromas, highlighting notes of grapefruit, lime, apple and apricot, while delivering subtle notes of caramel, which lends to its complexity. In the mouth, it is fresh, fruity, and well-balanced, with good acidity and smoothness, a great mid-palate, mineral qualities and a dry touch.