

Apaltagua Reserva Sauvignon Blanc



Apaltagua



Varietal: Sauvignon Blanc
Denominación: Valle de San Antonio
Enólogo: Carolina França
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Sauvignon Blanc
Appellation: San Antonio Valley
Winemaker: Carolina França
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Viñedos

Este Sauvignon Blanc proviene de un viñedo situado en la cordillera de la costa, ubicado en las coordenadas 71° 28'14" de longitud oeste y 33° 41'20" de latitud sur, con una altura de 200 metros sobre el nivel del mar. El viñedo tiene 8 años de edad y está plantado en espalderas en suelos de tipo franco arcilloso-arenoso, con presencia de rocas graníticas con pomásina. Los rendimientos son controlados y se sitúan alrededor de 10-12 toneladas por hectárea.

Clima

El viñedo se encuentra situado en los cordones de la cordillera de la costa en la localidad de San Antonio a 12 kilómetros del Océano Pacífico. En este lugar existen diferencias de temperatura muy marcadas entre el día y la noche. La temperatura más baja es de 6°C y la máxima bordea los 23°C. El clima es de tipo mediterráneo, con lluvias concentradas principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de 350 mm. El verano, en cambio, es seco y cálido. Generalmente hay neblina por la mañana y vientos moderados durante gran parte del tiempo debido a su cercanía al océano. Además, la maduración de las uvas a una temperatura más fresca permite obtener mayor acidez, factor primordial para la calidad de los vinos blancos.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril y transportadas en cajas de 10-12 kilogramos y en camiones refrigerados para que los racimos no se aprieten y para disminuir los riesgos de oxidación y así 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 20-30 días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 12° a 13°C. Luego se realiza una crianza sobre borra fina en estanques de acero por 2-3 meses para así reforzar la estructura y los aromas. Finalmente es embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

De fuerte carácter y muy expresivo, este Sauvignon Blanc demuestra toda la potencia del Valle de San Antonio, sobresaliendo por sus notas herbáceas, salinas y cítricas como limón de pica y un toque mineral. El sabor en boca es frutoso y de textura cremosa, la acidez es crujiente y posee un jugoso final. Es un vino con cuerpo, equilibrado, con mucha personalidad y exquisita elegancia. El potencial de guarda es de 3 años, y es ideal para acompañar con queso de cabra, mariscos, ostras y pescados suaves.

Vineyards

This Sauvignon Blanc comes from a vineyard located in the Coastal Mountain Range, at 71°28'14" W and 33°41'20" S with an altitude of 200 meters above sea level. The vines are 8 years old and are planted on trellises in soil composed of loam, sand and clay with granite rocks. The controlled yields are approximately 10-12 tons per hectare.

Climate

The vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the area of San Antonio, 12 kilometers from the Pacific Ocean. In this area, there are pronounced differences in temperature between day and night. The average low temperature is 6°C (43°F) and the maximum borders 23°C (73°F). The valley has a Mediterranean-style climate, with rain concentrated principally in the winter, with an average annual rainfall of 350 mm. The summer, in comparison, is dry and warm. Due to the proximity of the ocean, most days there is fog in the morning and moderate winds in the afternoon. As such, the ripening of the grapes at a lower temperature allows them to develop more acidity, a crucial factor for quality white wines.

Vinification

Our grapes are harvested by hand in April and are transported in boxes of 10-12 kilograms in refrigerated trucks so the clusters are not crushed, the risk of oxidation is diminished, and the organoleptic quality of the grape is preserved. The grapes then undergo maceration at low temperatures for 12 hours. Subsequently, the juice is separated from its skins and slightly filtered to obtain a clean fermentation. Next, the must is fermented in tanks of stainless steel for 20-30 days, with selected yeasts at temperatures between 12°-13°C (53°-55°F). The aging is continued, with the lees, in steel tanks for an additional 2-3 months to reinforce the structure and aromas. Finally, the wine is bottled and launched onto the distinct markets.

Notes from the Winemaker

With a strong and expressive character, this Sauvignon Blanc demonstrates the potency of the San Antonio Valley, leading with its herbaceous, salty and citric notes, such as key lime and a touch of minerality. The flavor is fruity and the texture is creamy, the acidity is crisp with a juicy finish. It is a full-bodied wine, balanced, with a large personality and exquisite elegance. The potential cellaring is 3 years, and is ideal to accompany goat cheese, shellfish, oysters and mild fish.