

Apaltagua Reserva Syrah



Apaltagua

Variedad: Syrah
Denominación: Valle del Maule
Enólogo: Carolina França
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Syrah
Appellation: Maule Valley
Winemaker: Carolina França
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Viñedos

Los viñedos de Huaquén se encuentran en el límite entre los valles de Curicó y Maule, en la comuna de Curepto. Este lugar fue cuidadosamente seleccionado por nuestros profesionales debido a sus condiciones climáticas y por su geografía. Los viñedos de Huaquén se caracterizan por estar establecidos en lomas a los pies de la Cordillera de la Costa, lo cual otorga una excelente exposición solar ideal para la producción de uvas tintas de calidad. Luego de cosechar a mano, la uva es transportada en bins de 400kg para no dañar los racimos y así preservar la calidad organoléptica de la uva. Los rendimientos son de alrededor de 8000 kilogramos por hectárea.

Clima

Este extenso valle situado entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa, posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La diferencia entre la temperatura del día y de la noche suele ser de 14°C (57°F). La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 30°C (86°F). La alta presión que proviene del Océano Pacífico produce temperaturas más bajas durante la noche. Estas condiciones permiten obtener una madurez larga y completa lo que favorece a la calidad organoléptica de esta uva.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano entre abril y mayo. Con el fin de extraer color y aromas, las uvas son despalilladas y luego son colocadas en estanques de acero inoxidable donde permanecen durante cuatro a seis días en maceración en frío (temperatura inferior a 10°C o 50°F). Luego el mosto es fermentado por siete días, con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 28° a 30°C (82° a 86°F). La fermentación maloláctica se hace en cubas de acero inoxidable. Luego se trasiega una parte de este vino (30-40%) a barricas francesas de 1 y 2 años de uso durante 5-6 meses. Finalmente, se mezcla todo en cubas de acero inoxidable donde permanece el vino durante unos 3-4 meses antes de embotellar.

Notas del enólogo

Nuestro Apaltagua Reserva Syrah tiene un color rojo rubí. Se destacan aromas de frutas frescas tal como cereza, notas mentoladas y un toque de vainilla. En boca es suave con taninos bien fundidos. Su final es fresco y delicado.

Vineyards

The Huaquen vineyards are located on the border of the Curico and Maule Valleys in Curepto. This area was carefully selected by our professionals due to its climate and location. The Huaquen vineyards are set in the hills at the foot of the Coastal Mountain Range, which provides excellent sun exposure ideal for producing quality wine grapes. Harvested by hand, the grapes are transported in 400kg bins, preventing the grape clusters from being pressed in order to preserve the organoleptic quality of the grape. Yields are around 8000 kilograms per hectare.

Climate

This broad valley which parallels the Andes and Coastal range has two very distinct day and night temperatures with an annual average of 14° C (57° F). The rain is concentrated in the winter with an average of approximately 28 inches per year. However, the summer is dry with temperatures around 30° C (86° F). The high pressure that comes from the Pacific Ocean causes lower temperatures at night. These conditions allow us to have a long and complete maturation that favors the organoleptic quality of the grapes.

Vinification

Our grapes are harvested by hand between April and May. In order to extract color and aromas, the grapes are de-stemmed and put into stainless steel tanks with a medium volume (30,000 kg) for 4-6 days in cold temperatures of 10°C (below 50°F) in order to macerate. After, the must is fermented for seven days with selected yeasts in temperatures between 28° and 30° C (82° to 86° F). The malolactic fermentation is done in stainless steel tanks; however, part of this wine (30-40%) is aged for 5-6 months in French barrels which have been used previously for one to two years prior. Finally, both are combined in stainless steel tanks and aged for 3-4 months before bottling.

Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Reserva Syrah is ruby red in color and possesses fresh fruit aromas. It is distinguished by notes of cherry with light touches of mint and vainilla which are contributed by the barrels. It has soft tannins with a fresh and delicate finish

