

## Apaltagua Colección Carignan



Apaltagua



**Varietal:** Carignan  
**Denominación:** Valle del Maule  
**Enólogo:** Carolina França  
**Enólogo Consultor:** Juan Carlos Faúndez  
**Embotellado:** En la propiedad

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

### Viñedos

Este Colección Carignan proviene de un viñedo en la zona de Cauquenes en la orilla del río Cauquenes. El suelo es aluvial y de tipo franco — arcilloso. Es pobre y delgado y con presencia de cuarzos. Este viñedo que data de los años 60 es manejado con sistema de cabeza y hasta el día de hoy todo el trabajo de suelo se hace a caballo. Es un "viñedo de rulo" o sin irrigación lo que permite una producción muy limitada y de buena concentración. Cosechada a mano, la uva es transportada en cajas de 10-12 kg y transportada de noche para evitar la oxidación causada por temperaturas más altas.

### Clima

Situado en la región del Maule, la zona de Chile con mayor tradición vitivinícola, este viñedo se encuentra en la región de Cauquenes, a 50 km en línea recta del mar entre la cordillera de la Costa y el río Cauquenes ofreciendo así un micro-clima. La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El clima es de tipo mediterráneo que bordea los 22°C en enero y 7°C en julio. La marcada diferencia de temperatura entre el día y la noche (más de 18°C) favorece una larga madurez fenológica de la uva manteniendo una buena acidez y permitiendo que los taninos alcancen a madurar dando un Carignan fresco y elegante.

### Vinificación

Esta uva es cosechada al final de abril. Con la finalidad de extraer color y aromas, la uva, una vez despalillada pasa por una mesa de selección de granos y luego se fermenta en estanque de acero inoxidable (10000 L). La mezcla permanece ahí durante 4-6 días en maceración con frío (temperatura menor a 10°C). Luego se fermenta por 8-10 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 24° a 26°C. Dependiendo de la concentración se hace una maceración post fermentativa por algunos días antes de terminar su fermentación maloláctica al 100% en barricas francesas de 1 y 2 años de uso durante 12-14 meses.

Al final se mezcla todo en cuba de acero y se guarda durante unos 3-4 meses antes de embotellar.

### Notas del Enólogo

De color rojo rubí profundo e intenso, este vino tiene una nariz pronunciada con notas de frutas silvestres tipo mora y cereza. También tiene notas a condimentos dulces y cedro. La boca es fresca, profunda y potente y tiene una larga persistencia.

### Vineyards

Our Colección Carignan comes from a vineyard on the banks of the Cauquenes River, with an alluvial soil consisting of thin, poor loam and clay, with a presence of quartz. This vineyard was planted in bush vines during the 1960s, and up until today all of the agricultural work is done using horses. The vines are also completely dry-farmed, allowing a very limited production of highly concentrated grapes.

Harvested by hand, the grapes are transported in bins of 10-12 kg. at night, in order to avoid any type of oxidation.

### Clima

Situated in the Maule Region, the most traditional winemaking zone in Chile, this vineyard is located in the province of Cauquenes, just 50 kilometers from the Pacific Ocean, between the Coastal Mountain Range and the Cauquenes River, giving this vineyard a unique micro-climate. The rain is concentrated principally in the winter, with annual average of 700mm. The Mediterranean-style climate averages 22°C in the summer (January), and 7°C in the winter (July). The large temperature difference between day and night (more than 18°C), favors a large phenolic maturity for the grape, allowing it to maintain its acidity, while the tannins mature and soften, delivering a fresh and elegant Carignan.

### Vinification

The grapes are harvested at the end of April. In order to extract color and aromas, once the grapes are de-stemmed, they pass through a grape-by-grape selection table, and then onto a small stainless steel tank (10,000L capacity), where they remain for four to six days in cold maceration (temperatures lower than 10°C). Afterwards, the fermentation takes place, lasting eight to ten days, using selected yeasts, at temperatures between 24°-26°C. A selective post-fermentation maceration is done for just a few days, before finishing malolactic fermentation in French oak barrels with one to two years of previous use. The wine remains in the barrels for 12-14 months.

Finally, the wine is blended in a stainless steel tank, and ages for three to four months before bottling.

### Notes from the Winemaker

A deep, intense ruby-red color, our Apaltagua Colección Carignan has a powerful nose, with notes of wild fruits like blackberry and cherry. Subtle hints of sweetness and cedar are also present. In the mouth it is fresh, deep and potent, with an irresistible purity and an impressive persistence.