

Apaltagua Signature Cabernet Sauvignon



Apaltagua



Varietal: Cabernet Sauvignon
Denominación: Valle del Maipo
Enólogo: Carolina França
Enólogo Consultor: Juan Carlos Faúndez
Embotellado: En la propiedad

Variety: Cabernet Sauvignon
Appellation: Maipo Valley
Winemaker: Carolina França
Winemaker Consultant: Juan Carlos Faúndez
Bottled: At the Estate

Vinedos

Las uvas para nuestro Apaltagua Signature Cabernet Sauvignon provienen de la zona de Maipo Cordillera, donde se produce el mejor Cabernet Sauvignon en Chile, vinos producidos con uvas de alta concentración.

Además de nuestra producción propia, también compramos uvas a pequeños productores para complementar la calidad del vino. Este Cabernet Sauvignon fue plantado hace más de 30 años. Los rendimientos son de alrededor de 5000 kilogramos por hectárea.

Clima

Esta zona del Valle del Maipo se ubica a 940 metros de altura y tiene un clima mediterráneo con estaciones bien diferenciadas. El invierno es frío y lluvioso y el verano es seco, caluroso y soleado.

Este clima ayuda a lograr un destacado Cabernet Sauvignon de color intenso, buena consistencia y de mucho cuerpo, así como delicados aromas y expresión frutal.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de abril cuando han alcanzado su óptima madurez. La cosecha se hace en forma muy selectiva con el fin de asegurar la mejor selección de racimos de uvas de las áreas específicas de la viña que tienen más de treinta años de edad. Con el fin de extraer color y aromas, el mosto se somete a un periodo de tres días de pre-fermentación a bajas temperaturas. Después de este proceso, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable durante siete días con levaduras seleccionadas y temperaturas que oscilan entre 28° y 30° C (82° y 86° F). La fermentación maloláctica se realiza 100% en barricas nuevas de roble francés, que permite una mejor integración de la madera y taninos. El vino se añeja durante 12 meses en barricas y luego permanecen en estanques de acero inoxidable durante cinco meses. Después, el vino es embotellado y envejecido durante diez meses antes de ser vendido en los mercados.

Notas del enólogo

Nuestro Signature Cabernet Sauvignon es de color rojo rubí y posee sabores a frutas rojas. Se distinguen por su sabor a cereza y frescas notas de vainilla y tabaco. En boca es fresco con una acidez equilibrada y agradable. Sus taninos tienen una estructura muy abierta y el vino ofrece una mezcla deliciosa de fruta y notas de chocolate.

Vineyards

The grapes for our Apaltagua Signature Cabernet Sauvignon come from the Maipo Cordillera area, at the foot of the Andes Mountains, where the best Cabernet Sauvignon is produced in Chile, wines made from highly-concentrated grapes. In addition to our own production, we also buy grapes from small producers to complement the high quality of the wine. This Cabernet Sauvignon was planted more than 30 years ago, and the yields are approximately 5000 kilograms per hectare.

Climate

The Maipo Valley, which is 940 meters above sea level, has a Mediterranean climate (mild temperatures) with two distant seasons. The winter is cold and rainy and the long summer is dry, hot and sunny. This climate helps achieve a prominent Cabernet Sauvignon with intense color, good consistency and body, as well as delicate aromas and fruit expression.

Vinification

The grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. The harvest is done very selectively in order to assure the best choice of grape clusters from specific areas of the vineyard that are over 30 years old. In order to extract color and aromas, the must undergoes a three-day pre-fermentation at low temperatures. Afterwards the must is fermented in stainless steel tanks for seven days with selected yeasts and temperatures ranging from 28° to 30° C (82° to 86° F). Malolactic fermentation is done in new, 100% French oak barrels which allows for better integration of the wood and tannins. The wine is aged for 12 months in the barrels and then kept in stainless steel tanks for five months. After, the wine is bottled and aged for 10 months before being released on the market.

Notes from the Winemaker

Our Signature Cabernet Sauvignon is ruby in color and possesses red fruit flavors distinguished by cherries and strawberries with vanilla and tobacco notes. Its taste is fresh with a balanced, pleasant acidity. It has a very open structure of tannins delivering delicious fruit and chocolate blends.