

# Apaltagua Rosé Espumante Extra Brut



Apaltagua



**Varietal:** 85% Carmenere – 15% Syrah  
**Denominación:** Valle de Apalta – Colchagua  
**Enólogo:** Carolina França  
**Enólogo Consultor:** Hernán Amenábar  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** 85% Carmenere – 15% Syrah  
**Appellation:** Apalta – Colchagua Valley  
**Winemaker:** Carolina França  
**Winemaker Consultant:** Hernán Amenábar  
**Bottled:** At The Estate

## Vinedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para nuestro Apaltagua Rosé Espumante, provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta, pequeño micro terroir del Valle de Colchagua. Esta zona es conocida como un lugar bendecido por la mano de Dios gracias a sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas, en especial, Carmenere.

## Clima

El Valle de Colchagua posee un clima de tipo mediterráneo con inviernos lluviosos y fríos y veranos calurosos y secos. El valle se destaca por las marcadas diferencias de temperaturas entre el día y la noche, condiciones óptimas para el crecimiento de nuestras uvas.

## Vinificación

Este Carmenere se cosecha siempre más temprano para tener el color, la frescura y el cuerpo característico de nuestros espumantes. Luego, las uvas son sometidas a un prensado directo de racimos enteros sin maceración. El mosto obtenido es separado de sus lías para una fermentación limpia en estanques de acero inoxidable por 10-20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 12° a 13°C (54° a 56°F). Una crianza sobre lías finas se realiza en estanques de acero inoxidable durante 2-3 meses para reforzar la estructura y los aromas. A este vino base se le agrega licor de tiraje (levadura y nutrientes) para la segunda fermentación en botellas. Luego, se somete a una crianza de 9 meses a una temperatura constante entre 10-12°C (50-53°F). Finalmente, comienza el proceso de remoción de lías por gravedad al cuello de la botella, para realizar la fase final de degüelle, donde se aplica el licor de expedición, y se termina el proceso con el corcho correspondiente y bozal.

## Notas del Enólogo

Nuestro Apaltagua Rosé espumante es el primero proveniente de uvas Carmenere de Apalta. Resalta su frescura con aromas a guinda, pétalos de rosa y frutos rojos. En boca aparecen sabores a fruta confitada, es graso y fresco. Las burbujas se sienten chispeantes y equilibradas y tiene una expresión elegante y continua.

## Vineyards

Our entire vineyard is handled with care and respect for the environment that surrounds it. The grapes for our Apaltagua Rosé sparkling wine come from our own 60 hectare vineyard in Apalta, a small area with a unique micro terroir in the Colchagua Valley. This area is known as a place “blessed by the hand of God” thanks to its extraordinary natural conditions for the development of Vitis vinifera grapes, especially Carmenere.

## Climate

The Colchagua Valley has a Mediterranean-style climate with cold, rainy winters and hot, dry summers. The valley is known for the marked difference in temperature between day and night, which provides optimal growing conditions for our grapes.

## Vinification

This Carmenere is harvested much earlier than normal, in order to obtain the color, freshness and body which characterize our sparkling wines. After harvest the whole-cluster grapes are pressed directly without passing through a period of maceration. The must is separated from the lees for a clean fermentation in stainless steel tanks, which lasts from 10-20 days, using selected yeasts, at a temperature between 12-13°C (54-56°F). Maturation with the fine lees takes place in stainless steel tanks for 2-3 months in order to reinforce the structure and aromas of the wine. To this wine we add the liqueur de tirage (including yeast and nutrients) for the second fermentation in the bottle. The wine ages for 9 months at a constant temperature of 10-12°C (50-53°F). The last step of the process is removing the lees by gravity, turning the bottle gradually so that the lees gather in the neck of the bottle, in order to perform the disgorgement. Finally, we add the dosage and cork the bottle.

## Notes from the Winemaker

Our Apaltagua Rosé sparkling wine is the first sparkling wine made from Carmenere grapes from the Apalta Valley. The freshness of the aromas is reminiscent of cherries, rose petals and red fruits. In the mouth flavors of dried fruit appear, while the texture is silky and fresh. The bubbles are crisp and balanced, with a continuous, elegant expression.