

Apaltagua Gran Verano Cabernet Sauvignon



Apaltagua



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

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

Viñedos

Todos nuestros viñedos son cuidados y manejados con afecto y respeto por el entorno natural que los rodea.

Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Gran Verano Cabernet Sauvignon, provienen de nuestros tres viñedos localizados en el Valle Central de Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y en lomaje suave en lugares de extraordinarias condiciones naturales para el crecimiento de las vides viníferas.

Clima

El Valle Central 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 temperatura entre el día y la noche, condición óptima para el crecimiento de nuestras uvas.

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en el mes de abril cuando han alcanzado su óptima madurez. Luego, se fermenta el mosto en estanques de acero inoxidable por siete días con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30° C (82° y 86° F). Con la finalidad de extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por cinco días. Finalmente, el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por tres meses antes de ser embotellado y lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro Apaltagua Gran Verano Cabernet Sauvignon posee un color rojo rubí intenso. Es un vino de gran frutuosidad y redondo en boca. Destacan en él los sabores a frutos rojos. Su final en boca presenta taninos dulces y generosos.

Vineyards

Our entire vineyards are carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Gran Verano Cabernet Sauvignon wine come from our own three vineyards in the Valle Central in Chile. The vineyards were planted in flat and low ridges in places with extraordinary natural conditions, perfect for the growth of grapevines.

Climate

Valle Central has a Mediterranean-style climate with a cold and rainy winter and a dry and warm summer. Marked temperature differences between day and night make ideal conditions for the growth of our wine grapes.

Vinification

The grapes are harvested by hand in April when they have reached optimal maturity. The must is then fermented in our winery in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 28° to 30° C (82° to 86° F) for seven days. The wine is then left to macerate for five additional days in order to extract its fruity characteristic. Finally, the wine is placed in stainless steel tanks for three months before being bottled and launched on the market.

Notes from the Winemaker

Our Gran Verano Cabernet Sauvignon has an intense ruby red color. A delicious, rounded taste, forward red fruit flavors, and sweet tannins are followed by a fresh, balanced finish.