

Apaltagua Gran Verano Merlot



Apaltagua



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

Variety: Merlot
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 Merlot, 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 marzo cuando éstas ya 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° a 30° C (82° y 86°F). Con la finalidad de extraer mayor frutalidad, el vino es sometido a una segunda maceración por 5 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 vino Apaltagua Gran Verano Merlot es un vino de intenso color rojo rubí. Se destaca por su marcada presencia de aromas a frutas frescas y notas a guindas. Es un vino de cuerpo delicado, elegante en boca y aterciopelado.

Vineyards

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

The grapes in our Gran Verano Merlot 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 March 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 Merlot is a ruby red colored wine and possesses fresh fruit aromas with a touch of cherry. It displays an elegant finish with soft, round tannins.