

Apaltagua Gran Verano Carmenere Rosado



Apaltagua



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

Variety: Carmenere Rosado
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 Carmenere Rosado, provienen de nuestros 3 viñedos localizados en el Valle Central de Chile. Los viñedos se encuentran establecidos en plano y 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 a fines del mes de abril cuando ya han alcanzado su óptima madurez. Luego, las uvas son sometidas a una maceración a bajas temperaturas por 12 horas. Posteriormente, el jugo es separado de sus pieles y desbordado para obtener una fermentación limpia. Enseguida, el mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable por 20 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 14° a 16°C (57° a 61°F). Finalmente, el vino es envejecido en estanques de acero inoxidable por 3 meses, antes de ser embotellado y lanzado a diversos mercados.

Notas del enólogo

Nuestro vino Apaltagua Gran Verano Carmenere Rosado, posee un color rosado nítido y brillante. Destacan en él los aromas a especias y guindas. En boca es suave y equilibrado. Tiene un final fresco y placentero.

Vineyards

Our entire vineyard is carefully tended with affection and with respect for the natural surroundings.

The grapes in our Gran Verano Carmenere Rosado wine come from our own 3 vineyards in the Central Valley in Chile. The vineyards were planted on flat fields and low ridges in places with extraordinary natural conditions 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 early in the mornings in April when they have reached optimal maturity. The grapes are macerated at low temperatures during a 12 hour period, and then the must is separated from the skins to start a clean fermentation in stainless steel tanks with selected yeasts at temperatures ranging from 14° to 16° C (57° to 61°F) during a twenty-day period. The wine is then placed in stainless steel tanks for 3 months before being bottled and launched on the market.

Notes from the Winemaker

Our Gran Verano Rosado Carmenere has a pink color with brilliant tones. Its prominent aromas are cherries and spice. In the mouth it is soft and well balanced and refreshing to the palate.