



Apaltagua

Envero

*Carmenere | Cabernet
Sauvignon*

Variedad	90% Carmenere & 10% Cabernet Sauvignon
Denominación	Valle de Colchagua
Enólogo	Benjamín Mei
Enólogo Consultor	Álvaro Espinoza (Geowines)
Embotellado	en Origen
Alcohol	14°

Vñedos

Todo nuestro viñedo es cuidado y manejado con afecto y respeto por el entorno natural que lo rodea. Las uvas cultivadas para nuestro vino Apaltagua Envero provienen de nuestro viñedo de 60 hectáreas en Apalta en el Valle de Colchagua en Chile. Apalta es conocido como el valle bendecido por la mano de Dios por sus extraordinarias condiciones naturales para el desarrollo de las vides viníferas.

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

Vinificación

Nuestras uvas son cosechadas a mano en abril cuando éstas ya han alcanzado su óptima madurez. La vendimia se realiza de manera muy selectiva para así poder asegurar sólo la elección de los mejores racimos provenientes de nuestras parras de 60 años de edad. Con la finalidad de extraer color y aromas, el mosto es sometido por tres días a una maceración pre fermentativa a bajas temperaturas. Luego, el mosto se fermenta en estanques de acero inoxidable por siete días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 28° y 30° C (82° y 86° F). Para extraer mayor frutuosidad, el vino es sometido a una segunda maceración por 15 días. Posteriormente, el vino es envejecido en barricas de roble por ocho a doce meses, para finalmente ser embotellado y criado en botella por seis meses antes de ser lanzado a los diversos mercados.

Notas del enólogo

Apaltagua Envero se caracteriza por ser complejo, robusto y bien balanceado. Destacan en él sus jugosas notas a frambuesa y arándano con toques de aromas finos a tabaco. Posee una notable combinación entre notas a frutos rojos maduros y la complejidad entregada por las barricas de roble. Su final en boca es generoso y particular.



*Arroz com lentilhas e cebolas fritas, abobrinha recheada e falafel.
Jantar em 09 de dezembro de 2011.*