

# Apaltagua Costero Extra Brut



Apaltagua



**Varietal:** 60% Chardonnay / 40% Sauvignon Blanc  
**Denominación:** Valle de San Antonio  
**Enólogo:** Pablo Barros  
**Enólogo Consultor:** Hernán Amenábar  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** 60% Chardonnay / 40% Sauvignon Blanc  
**Appellation:** San Antonio Valley  
**Winemaker:** Pablo Barros  
**Winemaker Consultant:** Hernán Amenábar  
**Bottled:** At The Estate

## Viñedos

El Chardonnay y el Sauvignon Blanc provienen de un viñedo situado en la Cordillera de la Costa, ubicado en las coordenadas 71° 28' 14" de longitud oeste y 33° 41' 20" de latitud sur con una altura de 200 metros sobre el nivel del mar. El viñedo está plantado en espalderas de 8 años. Los vinos que se obtienen en la zona costera (San Antonio) dan excelentes resultados por su clima fresco y por sus suelos más evolucionados, de carácter franco arcilloso-arenosos y con rocas graníticas y depósitos calcáreos.

Cosechada a mano, la uva es transportada en cajas de 10-12 kg en camiones refrigerados para que los racimos no se aprieten y para disminuir los riesgos de oxidación y así preservar la calidad organoléptica de la uva.

## Clima

Nuestro viñedo está situado en los cordones de la Cordillera de la Costa en la localidad de Cartagena y se encuentra a 12 kilómetros del Océano Pacífico. Posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La temperatura más baja es de 6°C (42°F) y la máxima bordea los 23°C (73°F). El clima es de tipo mediterráneo y la lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 350mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 23°C (73°F). Debido a la cercanía al océano de vez en cuando hay neblina por la mañana acompañada de brisas suaves.

## Vinificación

Ambas cepas son cosechadas a mano en el mes de marzo. El Chardonnay se cosecha siempre un poco más maduro que el Sauvignon Blanc lo que permite tener un balance óptimo entre la frescura del Sauvignon Blanc y el cuerpo del Chardonnay. Luego, las uvas son sometidas a un prensado directo de racimos enteros sin maceración. Posteriormente, el jugo es separado de sus borras para una fermentación limpia. Enseguida, el mosto es fermentado en estanques de acero inoxidable por 20-30 días, con levaduras seleccionadas y a temperaturas de entre 12° a 13°C (54° a 56°F). Una crianza sobre borra fina se realiza en estanques de acero inoxidable durante 2-3 meses para reforzar la estructura y los aromas. Finalmente, a este vino base se le agrega licor de tiraje (levadura y azúcar) para la segunda fermentación en botellas. Finalmente el vino se somete a una crianza de 9 meses a una temperatura constante entre 10-12°C (50-53°F).

## Notas del Enólogo

El vino es de color dorado pálido con presencia de burbujas finas. La nariz es limpia con marcadas notas a frutas verdes tales como manzanas verdes y amarillas. Tiene claras notas de costra de pan con avellanas que se mezclan con finos aromas a mantequilla. En boca su textura es cremosa con sutiles sabores a frutas verdes y frutos secos con un final fresco y persistente.

## Vineyards

The Chardonnay and Sauvignon Blanc come from a vineyard situated in the Coastal Mountain Range, located at 71° 28' 14" W by 33° 41' 20" S, at an altitude of 200 meters above sea level. The vineyard is 8 years old, and planted in vertical trellises. The wines obtained from this coastal area achieve excellent results due to the cool climate and evolved soils, which have a clay-sand character, with granite stones and calcareous deposits.

Harvested by hand, the grapes are transported in refrigerated trucks in 10-12 kg bins in order to prevent the bunches from being squeezed. This also lowers the chance of oxidation and preserves the organoleptic quality of the grapes.

## Climate

Our vineyard is situated on the edge of the Coastal Mountain Range, in the area of Cartagena, and is only 12 kilometers from the Pacific Ocean. There is a very large thermal oscillation between day and night. The minimum temperature is approximately 6°C (42°F) and the maximum borders 23°C (73°F). There is a Mediterranean climate here, with rain concentrated principally in the winter and an annual average of 350 mm. The summer, on the other hand is dry, with high temperatures reaching 23°C (73°F). Due to the proximity to the ocean, fog sometimes appears in the morning, accompanied by cool breezes.

## Vinification

Both varieties are harvested by hand during the month of March. The Chardonnay is always harvested a bit more mature than the Sauvignon Blanc, which gives the wine the optimal balance between the freshness of the Sauvignon Blanc and the full-body of the Chardonnay. The grapes are then whole-cluster pressed, without a pre-fermentation maceration. Next, the juice is separated from its lees before the alcoholic fermentation takes place. The fermentation process is then carried out in tanks of stainless steel for 20-30 days with selected yeasts, at temperatures between 12° and 13°C (54° and 56°F). Ageing on its fine lees is done in the tank for two to three months, in order to reinforce structure and aromas. Finally, the "liqueur de tirage" is added to the base wine, and the second fermentation takes place in the bottle. The wine undergoes ageing for 9 months at a constant temperature of 10-12°C (50-53°F).

## Notes from the Winemaker

Apaltagua Costero is pale gold in color, with fine bubbles. On the nose it is clean with marked notes of white fruits, such as green and yellow apples. Clear notes of crusty bread and hazelnuts mix with a delicate hint of buttery aromas. In the mouth it is creamy with subtle flavors of green fruit and dry fruits and a long and lingering finish.