

# Apaltagua Reserva Malbec



Apaltagua



**Varietal:** Malbec  
**Denominación:** Valle del Maule  
**Enólogo:** Pablo Barros  
**Enólogo Consultor:** Juan Carlos Faúndez  
**Embotellado:** En la propiedad

**Variety:** Malbec  
**Appellation:** Maule Valley  
**Winemaker:** Pablo Barros  
**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.*

*Los viñedos de Huaquén se encuentran en el límite entre los valles de Curicó y del Maule, en la comuna de Curepto. Este lugar fue cuidadosamente seleccionado por nuestros profesionales debido a sus condiciones climáticas y por su geografía. Los viñedos de Huaquén se caracterizan por estar establecidos en lomas a los pies de la Cordillera de la Costa, lo cual otorga una excelente exposición solar ideal para la producción de uvas tintas de calidad. Luego de cosechar a mano, la uva es transportada en bins de 400kg para no dañar los racimos y así preservar la calidad organoléptica de la uva. Los rendimientos son de alrededor de 8000 kg /ha.*

## Clima

*Este extenso valle situado entre la Cordillera de los Andes y la Cordillera de la Costa, posee diferencias de temperaturas muy marcadas entre el día y la noche. La diferencia entre la temperatura del día y de la noche suele ser de 14°C. La lluvia se concentra principalmente en invierno y alcanza un promedio anual de unos 700 mm. El verano, en cambio, es seco y las temperaturas bordean los 30°C. La alta presión que proviene del Océano Pacífico produce temperaturas más bajas durante la noche. Estas condiciones permiten obtener una madurez larga y completa lo que favorece a la calidad organoléptica de esta uva.*

## Vinificación

*Nuestras uvas son cosechadas a mano entre abril y mayo. Con el fin de extraer color y aromas, las uvas son despalilladas y luego colocadas en estanques de acero inoxidable donde permanecen 4-6 días en maceración en frío (temperatura a 10°C). Luego el mosto es fermentado por siete días, con levaduras seleccionadas a temperatura entre 28° a 30° C. La fermentación maloláctica se hace en cubas de acero inoxidable. Luego se trasiega una parte de este vino (30-40%) a barricas francesas de 1 y 2 años de uso durante 5-6 meses. Finalmente, se mezcla todo en cubas de acero inoxidable donde permanece el vino durante unos 3-4 meses antes de embotellar.*

## Notas del Enólogo

*El viñedo de Huaquén produce un Malbec con características muy particulares debido a su lugar geográfico. El color de este vino es un rojo rubí claro y brillante. En boca es mediano, redondo, ligero y con notas de ciruela y frutas rojas. Es un vino ideal para consumir ahora.*

## Vineyards

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

The Huaquén vineyards are located between the Curico and Maule Valleys in Curepto. This area was carefully selected by our professionals due to its climate and location. The Huaquén vineyards are characterized by being set in the hills at the foot of the coastal mountain range, which provides excellent sun exposure ideal for producing quality wine grapes. Harvested by hand, the grapes are transported in 400kg bins preventing the grape clusters from being pressed in order to preserve the organoleptic quality of the grape. Yields are around 8000 kg/hectare.

## Climate

This broad valley which parallels the Andes and Coastal range has two very distinct day and night temperatures with an annual average of 14° C (57° F). Winter has the most rain with an average of approximately 28 inches per year. However, the summer is dry with temperatures around 30° C (86° F). The high pressure that comes from the Pacific Ocean causes lower temperatures at night. These conditions allow us to have a long and complete maturation that favors the organoleptic quality of the grapes.

## Vinification

Our grapes are harvested by hand between April and May. In order to extract color and aromas, the grape is de-stemmed and put into stainless steel tanks with a medium volume for 4-6 days at cold temperatures (below 50°F) in order to macerate. After, the must is fermented for 7 days with selected yeasts at temperatures between 28°-30° C (82° to 86° F). The malolactic fermentation is done in stainless steel tanks; however, part of this wine (30-40%) is aged for 5-6 months in French barrels which have been used for 1-2 years prior. Finally, the wine is blended in stainless steel tanks and aged for 3-4 months before bottling.

## Notes from the Winemaker

The Huaquén vineyards, with its unique location, produces a Malbec with very distinct characteristics. Bright and ruby red in color, our Apaltagua Reserva Malbec possesses notes of cherry and cassis with a touch of Vanilla. The floral notes also give this wine an edge. On the palate it has well-rounded touches of red fruits and plum. It is ideal to drink now.