

San José de Apalta Reserva

CÓD. 385

PRODUTOR

San José de Apalta



A Viña San Jose de Apalta deu início às suas atividades na década de 70, quando a família que já era ligada a agricultura por gerações, finalmente decidiu apostar no antigo sonho de adentrar ao mundo dos vinhos. Com 20 anos de experiência em um dos melhores terroirs de toda a região central do Chile, no Valle del Rapel, a vinícola resolveu dar início a produção de vinhos mais finos e de altíssima qualidade. Atualmente a Viña San Jose de Apalta é logo lembrada por seus vinhos atraentes, qualitativos e de aroma refrescante e frutado. Ela conta com grandes investimentos tecnológicos no setor, garantindo um padrão de qualidade incrível, sempre considerando a tipicidade de seus produtos.

Tipo: Branco

Região: Vale do Rapel

Uva: Chardonnay

Cor: Amarelo brilhante, com reflexos dourados, que indicam o envelhecimento em barricas de carvalho

Corpo: Leve

Notas de degustação:

Possui aromas bastante complexos, misturando notas de frutas tropicais e cítricas. Notas de baunilha e manteiga de barril. Paladar com acidez e frescor controlados.

Vinificação:

As melhores uvas são selecionadas, e é esperado o momento ideal de maturação, em que há um equilíbrio entre a quantidade de açúcar e acidez natural, para obter um vinho macio e fresco. A colheita é feita à mão durante as manhãs, para que as uvas estejam frias e não tenham problemas de oxidação. Em seguida, as uvas são prensadas a frio e o suco é recebido em tanques de aço inoxidável. O mosto é limpo de forma natural para favorecer uma fermentação pura e delicada, e então o processo de fermentação começa.

A fermentação começa com a inoculação de leveduras selecionadas, onde a temperatura é controlada entre 12 e 17º C, por um certo período de tempo, até que todo o açúcar seja parcialmente fermentado. Após esse processo, a fermentação alcoólica é finalizada em barricas francesas.

Maturação: Este vinho envelhece em barricas francesas durante 5 meses, onde é feito um trabalho sobre borras finas, resultando num vinho complexo no nariz e equilibrado na boca.

Tempo de guarda: 2 anos

Teor alcoólico: 14%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 6° à 8°

Harmonização:

Acompanha muito bem peixes mais gordurosos e frutos do mar.

Costazurra