



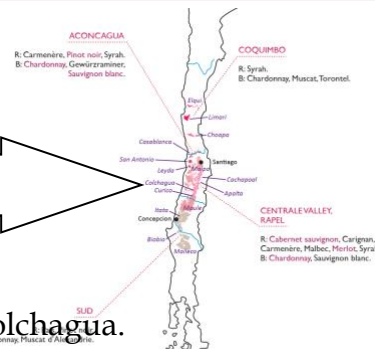
www.ampely.com

CLOS APALTA 2015

100 Pts J.SUCKLING



CLOS APALTA



Origen: Chile, Valle de Apalta, Colchagua.

Cepas:

46% Carmenère, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot y 5% Cabernet Franc.

Viñedo:

Viñedos ecológicos certificados por CERES (Alemania). Viñedos biodinámicos certificados por DEMETER (Alemania). Carmenère y Cabernet Sauvignon Viñas viejas pre-filoxera plantadas en 1920 no injertadas. Eliminación de la hoja del sol de la mañana y cosecha verde para afinar los rendimientos. 100% cosechado a mano desde el 9 de marzo hasta el 5 de mayo.

Cosecha 2015:

El invierno de 2014 se consideró lluvioso en Apalta, con temperaturas más altas en comparación con la temporada anterior, pasando de un mínimo de 4,5 ° C a un máximo de 14,7 ° C. Esto se traduce en 0.5 ° C más que el período 2014. La primavera de 2014 tuvo temperaturas moderadas que permitieron una buena brotación y floración, ambas fueron muy homogéneas. El verano fue más templado de lo habitual, con algunas olas de calor que duraron 5 días consecutivos en enero. Esta temporada, Colchagua registró la mayor cantidad de días de grado de crecimiento de los últimos tres períodos, debido principalmente a las altas temperaturas registradas hacia fines del verano, que hicieron de marzo la más cálida de las últimas décadas. Sin embargo, las uvas mostraron una excelente calidad cuando se cosecharon con una buena expresión aromática y una buena estructura tánica.

Vinificación:

100% despalillado a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Levadura 100% nativa. 95% fermentado en depósitos de roble francés de 75 Hl y 5% en barricas nuevas de roble francés de Burdeos. Contacto con la piel hasta 5 semanas. 100% de la mezcla en barricas nuevas de roble francés de 225 lts durante 26 meses. Sin multas, estabilizado en frío o filtrado. Embotellado del 3 al 7 de julio de 2017.

Color rojo rubí intenso con ribetes violáceos.

Nariz compleja que se abre hacia frutas negras maduras como cassis, mora e higo, junto con notas de nueces, canela y regaliz.

Intenso ataque cremoso con sabores a frutas negras. Taninos aterciopelados de larga duración. Acabado intenso y elegante.

Consejo del Viticultor:

Abra y deje respirar durante un par de horas o decante cuidadosamente durante un mínimo de 1 hora o edad durante varios años. Disfruta a 17°C (64 ° F). El compañero ideal para un "Canard à l'orange", costillas de cordero con puré de papas rústico o para terminar una comida con una selección de chocolate con alto porcentaje de cacao.