



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



*Apalta 2018*

**COSECHA:** 2018

**TIPO DE VINO:** Ensamblaje

**D.O.:** Apalta

**VARIEDADES:** 75% Cabernet Sauvignon  
15% Syrah  
10% Carmenère

**FECHA DE COSECHA:** 11 de Febrero al 20 de Abril

**PRODUCCIÓN:** 8.100 cajas of 9L

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Rojo intenso y profundo con ribetes violáceos.

**NARIZ:** Nariz elegante, fina y bien equilibrada con aromas a frutos negros como la mora y especias.

**PALADAR:** Ataque sedoso seguido de sabores de frutos rojos y negros, café y chocolate. Buenos taninos con muy buena estructura.

#### SERVICIO Y MARIDAJE

Decantar durante 30 minutos y servir entre 16 ° C (65 ° F). Acompañante ideal para carnes guisadas y a la brasa en una variedad de preparaciones.

#### DATOS TECNICOS

**Alcohol:** 14.0% vol.

**pH:** 3.58

**Acidez Total:** 3.02 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 3.24 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLE:** 75cL, 1.5L.

#### VINIFICACIÓN

**Tiempo de Maceración:** 28 días

**Tipo de Fermentación:** Decantar durante 30 minutos y servir entre 16°C (65°F). Acompañante ideal para carnes guisadas y a las brasas en una variedad de preparaciones.

**Temperatura de Fermentación:** 24°C- 28°C

**Crianza:** 60% del coupage durante 12 meses en barrica de roble francés, 100% de segundo uso.

**Fecha de Embotellación:** Octubre 2019

**Potencial de Guarda:** 10 a 15 años

#### PREMIOS Y PUNTAJES

92 pts - James Suckling

92 pts - Descorchados

90 pts - Vinous

90 pts - Tim Atkin

## CONDICIONES DE COSECHA 2018

La temporada comenzó retrasada debido a las condiciones invernales más frescas y húmedas. Definitivamente fue una cosecha lenta, pero constante. Las condiciones continuaron siendo frías durante la temporada, pero afortunadamente no se registraron grandes lluvias durante todo el período de crecimiento. Se pudo esperar pacientemente la madurez y el equilibrio adecuados.

Este año hemos tuvimos una cosecha generosa en cuanto a volumen, sana y con muy buenas características. Las condiciones más frescas proporcionan niveles más bajos de alcohol y más frescura, por lo que, en general, esta añada que entregará vinos con finura y elegancia.

Se recordará como una gran añadas, un de las más frescas de los últimos años en Chile.

**Temperatura:** Promedio Histórico 14.3oC / Promedio 2018: 14.4oC

**Lluvia:** Promedio Histórico: 683.1 mm / Promedio 2018: 718.5 mm

## HISTORIA

Lapostolle Apalta se enfoca en traer la mejor expresión de una mezcla tinto de nuestros propios viñedos. Este Apalta tiene su origen en nuestros viñedos en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geograficas y climáticas de la región hacen que los vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nació en 1994 de la idea de magnificar el excepcional terruño de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo cepa por cepa, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile. Esto llevó a Lapostolle a ser reconocida por Wine Enthusiast como la "Bodega del Año del Nuevo Mundo" en 2008.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está dirigido por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

## VIÑEDO

Lapostolle Apalta proviene de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos ubicados en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

## VIÑEDOS EN EL VALLE DE APALTA

Ubicación:	Valle de Apalta, Colchagua
Clos Apalta:	34°36'30.77"S 71°17'46.34"W
Clos du Lican:	34°36'39.36"S 71°15'1.33"W
Elevación:	185 - 430 metros sobre el mar
Distancia del Mar:	70-75 Kilometros
Superficie:	200 ha
Sistema de Conducción:	Vertical Trellis en Double Guyot
Rendimiento Promedio:	55 hL/ha
Certificaciones:	ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

## CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situado en una exposición de norte a sur, lo cual es bastante raro en Chile. El río Tinguiririca descansa en el lado sur y los cerros de la Cordillera de la Costa rodean el viñedo como una herradura. Ambos son parte integral de la formación de este terruño único. Esta geografía es responsable de las condiciones que garantizan el equilibrio de nuestras cepas y de una lenta maduración de la uva. Al amanecer y al atardecer, la Cordillera bloquea los rayos del sol, limitando la exposición de las vides a un sol intenso. El río tiene una influencia refrescante sobre el clima.

## CONDICIONES CLIMATICAS

Apalta tiene un mesoclima especial que es diferente al resto del Valle de Colchagua. Su clima podría describirse como mediterráneo semiseco con una temporada de lluvias solo en invierno y una larga temporada de verano seco. Durante la temporada de crecimiento, de dan temperaturas cálidas sin lluvias debido a la altura de las Montañas Costeras que bloquean parcialmente la influencia fría del Océano Pacífico. Nos beneficiamos de una amplia fluctuación de temperatura entre la noche y el día, que es un factor clave para la calidad de color y los taninos de los tintos. Maduración lenta permite que la uva alcance su madurez ideal con alta concentración y carácter, conservando la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando un largo potencial de envejecimiento.

## SUELO

Apalta tiene suelos muy antiguos originados principalmente en el Cretacio (145-66 MMAA a partir de material granítico y granodiorítico. En la ladera, los suelos presentan piedras angulares, bien descompuestas con textura moderada a fina y subsuelos arcillosos subyacentes. En las zonas semi y más planas, coluviales y algún material aluvial antiguo, al recibir el material del piedemonte y del río. Textura más espesa (arenosa a franco arenosa y grava de cuarzo en todo el perfil. Buen drenaje y pendientes de 2-15%.

