



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Chardonnay 2011*

*Hecho con Uvas Orgánicas*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El viñedo Atalayas se ubica en el corazón de la Cordillera de la Costa, a sólo 22 Kms. del Océano Pacífico. Sus colinas ondulantes y empinadas laderas crean una gran variedad de meso climas que nos permite organizar el viñedo y producir en distintos lotes, cada uno de los cuales tiene una personalidad única que enaltece la mezcla final.

Casablanca recibe una fuerte influencia del Océano Pacífico, enfriado en estas latitudes por la Corriente de Humboldt, que viaja desde la Antártica. Bajo este influjo frío, la capa baja de la atmósfera desciende sus temperaturas, provocando numerosas nubes rasantes y neblinas que penetran el valle por las mañanas. A mediodía y por las tardes la temperatura es cálida, con mucho sol en primavera y verano (25°C en enero), pero la brisa oceánica comienza a soplar al final del día bajando las temperaturas entre los 9° y 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías y propicia una excepcionalmente larga temporada de crecimiento y un lento proceso de maduración, clave para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la expresiva intensidad aromática que obtendrá el vino.

#### EL SUELO

Estos suelos son de origen granítico, de baja fertilidad y levemente ácidos. Tal como su roca madre son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos con una capa vegetal.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

La cosecha 2011 nos impresionó debido a las inmejorables condiciones que rodearon el crecimiento del Chardonnay en Casablanca. El invierno del 2010 y las frías temperaturas durante el mes de julio retrasaron la brotación aproximadamente 10 días. Este desfase se mantuvo también durante primavera. El verano fue más frío que lo normal, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo cual, fuera de ser atípico, fue beneficioso para las vides tras un invierno y primavera de condiciones más bien secas. La alta nubosidad estival mantuvo tenue la luminosidad, por lo que la madurez se alcanzó lenta pero regularmente sin los excesos de sol de temporadas anteriores. Febrero fue lo opuesto: calor y condiciones soleadas, como es normal. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias.

#### VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay buscamos elegancia, equilibrio, frescura y potencial de guarda. Para esta vendimia 2011 se realizó un prensado de 75% de racimos completos y 25% se sometió a una maceración pre-fermentativa en la prensa. El 50% fue fermentado en barricas de roble francés, 56% envejeció también en éstas durante 8 meses (barricas nuevas y usadas) y el 44% en tanques de acero inoxidable. No se realizó fermentación maloláctica. El resultado es una madera bellamente integrada, un paladar equilibrado con elegante estructura que realza la fruta y frescura natural de las uvas.

#### NOTAS DE CATA


**Color:** Amarillo luminoso y brillante con tonos verdosos.

**Nariz:** Aromas florales dulces y frutas tropicales frescas.

**Paladar:** En boca es redondo y elegante, con excelente volumen, frescura y acidez vibrante, largo y persistente final.

**Servicio y maridaje:** Servir a 12°C (53°F).

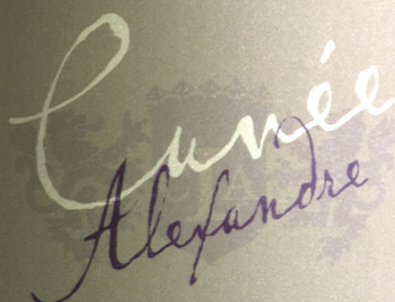
Acompañante ideal para platos de condimentación media, pescados o pollo.



*Obtenidos de nuestros  
viñedos propios, Cuvée Alexandre  
expresan nuestra dedicación  
a la calidad  
y al terroir de Lapostolle.*



Lapostolle



*Cuvée  
Alexandre*

CHARDONNAY

ATALAYAS VINEYARD  
CASABLANCA VALLEY  
MADE WITH ORGANIC GRAPES

2011

# Cuvée Alexandre Chardonnay 2011

## Hecho con Uvas Orgánicas

### EN CIFRAS

#### APELACIÓN

**Región:** Valle de Casablanca, viñedo Atalayas de Lapostolle, Chile.

**Variedad:** 100% Chardonnay.

#### VIÑEDO

**Datos del Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 20.8°C (69°F)

Temperatura Mínima Promedio: 6°C (42.8°F)

Pluviometría Promedio: 450 mm.

#### Manejo

##### del Viñedo:

Viñedos Orgánicos certificados por CERES.  
Manejo Orgánico y Biodinámico del viñedo.

Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/hectárea.

Rendimiento promedio por hectárea: 4.500 Kg/Há.  
ó 1.800 Kg/acre.

Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.

100% cosechado a mano por la noche.

#### VINIFICACIÓN

**Selección:** Control de calidad de racimos en mesas largas de selección.

**Fermentación:** 50% de las uvas fue fermentado en cubas de acero inoxidable a 16°C por 2 semanas.  
50% fermentó en barricas por 4 semanas a 20°C.  
No se realizó fermentación maloláctica.

#### CRIANZA

**Crianza:** 56% del vino fue envejecido por 8 meses.

74% en barricas nuevas de roble francés.

26% en barricas de un año de uso.

Agitación de lías dos veces al mes.

Toneleros: Principalmente François Frères,  
Sylvain y Saury, tostado medio.

#### Clarificación

##### y Filtración:

Clarificación con bentonita. Filtración por presión y placas.

#### PRODUCCIÓN

##### Fecha

**de embotellación:** Febrero 2012.

**Cajas producidas:** 12.833 cajas de 12 botellas de 0.75 Lts.

#### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine and Spirits	Decanter
2000: 89	1998: Mejor Chardonnay Chileno	2000: Vino del Año ****
2001: 91		
2002: 91 Compra Inteligente		
2003: 90	Wine Enthusiast 2002: 90 pts. Elección del Editor 2002: 90 pts. 2008: 89	Mundus Vini 2009: Medalla de Oro
2004: 90		
2005: 90		
2006: 91		
2007: 91		
2008: 90	Vino de la Semana	Guía Mujer y Vino 2009: 90 2011: 92
2009: 90		
	Descorchados 2013 2011: 90	La CAV 2009: 92 2011: 90

*"Es gracias a cada amanecer,  
que mirando un sin número  
de exposiciones, le da vida, elegancia  
y complejidad a este vino".*

*Jacques Begarie, Enólogo Jefe.*

  
**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

[www.lapostolle.com](http://www.lapostolle.com)