

## CUVÉE ALEXANDRE BY LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Merlot 2015* *Hecho con uvas orgánicas*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE COLCHAGUA

Apalta está ubicado a 170 Km. al sur oeste de Santiago, en el Valle de Colchagua. El viñedo se orienta de norte a sur, algo poco frecuente en Chile. Por un lado, fluye el río Tinguiririca y, por el otro, los cerros de la Cordillera de la Costa rodean al viñedo formando una herradura y participando ambos, río y Cordillera, en la conformación de este terroir único. Es esta geografía responsable de las condiciones que favorecen el equilibrio de nuestras parras y la lenta maduración de las uvas. Desde el amanecer los cerros se interponen y moderan la intensidad de la exposición lumínica que reciben las parras, mientras el río tiene una influencia refrescante sobre el clima. Apalta se beneficia de un meso clima que se distingue del resto del Valle de Colchagua. Puede describirse como mediterráneo semiárido, con una larga y seca estación estival y lluvias concentradas durante el invierno, alcanzándose los 450 mm de agua caída promedio en los últimos años. Durante la temporada de crecimiento, que se extiende entre octubre y abril, las temperaturas son cálidas y días sin lluvias. Por las tardes soplan brisas refrescantes y durante la noche las temperaturas son bajas. Todas estas características determinan una amplia fluctuación térmica entre noche y día, condición esencial para la calidad del color y taninos en los vinos tintos. La lenta maduración permite al racimo desarrollarse hasta el punto preciso de concentración y carácter, permitiéndonos preservar la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando así un gran potencial de guarda al vino.

#### EL SUELO

Nuestro vino proviene de dos áreas principales de nuestro viñedo de Apalta:

- Laderas de suelo granítico coluvial: este suelo otorga alta concentración de fruta y acidez.
- Zonas bajas de suelos graníticos coluviales: Vinos de gran color y taninos suaves y jugosos.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

La temporada de invierno 2014 fue considerada lluviosa en la zona de Apalta, con temperaturas algo más cálidas con respecto al año anterior, las cuales fluctuaron entre los 4,5°C como mínima y 14,7°C como máxima. Lo que se tradujo en 0,5°C más que la misma temporada el 2013. La primavera 2014 se presentó con temperaturas promedios moderadas, muy parecido al período anterior, lo que permitió una buena brotación y floración, las cuales fueron bastante homogéneas. El verano fue más templado de lo habitual, registrándose algunas olas de calor por más de cinco días consecutivos. Colchagua registró esta temporada la mayor sumatoria térmica de los tres últimos períodos, principalmente debido a las altas temperaturas registradas hacia finales del verano, que hicieron que la zona central presentara el marzo más cálido de las últimas décadas. Sin embargo, las uvas presentaron una excelente calidad al momento de la cosecha, con una buena expresión aromática y una muy buena estructura tánica.

#### VINIFICACIÓN

Como filosofía de elaboración, en nuestro Cuvée Alexandre Merlot buscamos elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Expresar el terroir de Apalta es nuestra misión, de modo que nuestro principio de elaboración permite procesos muy naturales con una mínima intervención. Nuestros puntos claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, el 94% de las uvas pasaron por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica de Vistalys y el 6% de la uva fue despalillada a mano. La fermentación fue realizada con levaduras nativas y durante la maceración hubo una extracción gentil de compuestos desde el orujo, además de un equilibrado uso de la madera para conservar las características y aromas típicos de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece.

Para la cosecha 2015 decidimos añadir un 5% de Syrah para acentuar el carácter frutal de esta variedad.

Nuestro Cuvée Alexandre Merlot fue envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés: 5% de primer uso, 21% de segundo uso y 74% de tercer uso.

#### NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo rubí con ribetes cereza.
- **Nariz:** Aromas a frutos rojos tal como cerezas y frutillas con notas a hierbas frescas y un toque de vainilla.
- **Paladar:** Sedoso y elegante, cuerpo medio con aromas a ciruelas y cerezas.
- **Servicio y maridaje:** Beber ahora o guardar por varios años. Decantar durante 1 hora y servir a 16°C (58°F). Disfrutar con pastas caseras como un capelettis de betarraga rellenos con queso y pistachos o también con panzotti de pavo y bolognesa.

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

MERLOT

VIÑEDO APALTA

*Cyrille de Bournet*  
CYRILLE DE BOURNET

*Alexandra Marnier*  
ALEXANDRA MARNIER  
LAPOSTOLLE



# *Cuvée Alexandre Merlot 2015*

## *Hecho con uvas orgánicas*

### EN CIFRAS

#### APELACIÓN

**Región:** Viñedo Apalta, Valle de Colchagua, Chile.  
**Varietal:** 95% Merlot y 5% Syrah.

#### VIÑEDO

**Datos del Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F  
 Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F  
 Pluviometría Promedio: 450 mm

#### Manejo

**del Viñedo:** ViManejo Orgánico y Biodinámico de los viñedos con certificación CERES y DEMETER.  
 Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/Há.  
 Selección masal, vides no injertadas.  
 Producción: Promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.  
 Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.  
 Espaldera vertical con poda en guyot doble.  
 100% cosechado a mano en cajas pequeñas de 14 kilos.  
 Cosecha entre el 9 de marzo y 20 de abril, 2015.

#### VINIFICACIÓN

**Selección** 94% de los granos pasó por una selección óptica con tecnología de última generación, Vistalys.  
 6% de los racimos despallados a mano.

**Fermentación:** 100% levaduras nativas.  
 Fermentación en cubas de acero inoxidable, en contacto con las pieles por 4 a 5 semanas.

#### CRIANZA

**Crianza:** 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas de 225 Lts. durante 14 meses.  
 Uso de barricas: 5% en barricas nuevas; 21% en barricas de segundo uso y 74% en barricas de tercer y cuarto uso.  
 Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos y Taransaud.  
 Principalmente tostado medio.

#### Clarificado

**y filtrado:** No fue clarificado ni estabilizado en frío.  
 Suave filtración por placas sólo antes del embotellado.

#### PRODUCCIÓN

##### Fecha

**de embotellación:** Desde el 27 al 29 de enero, 2016

**Cajas producidas:** 5.333 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

#### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine Enthusiast	La CAV	Organic Wines from Chile
2005: 91 Puntos 2006: 90 Puntos 2007: 89 Puntos 2008: 87 Puntos 2009: 90 Puntos 2010: 88 Puntos	2005: 91 Puntos 2006: 90 Puntos 2007: 91 Puntos 2008: 91 Puntos 2009: 88 Puntos 2011: 87 Puntos 2012: 92 Puntos	2007: Ganador 2008: 91 Puntos 2010: 90 Puntos 2011: 90 Puntos 2012: 88 Puntos 2013: 89 Puntos	2011: Medalla de oro
James Suckling	Descorchados	Steven Purrier	Wines of Chile Awards (AWOCA)
2012: 93 Puntos 2013: 92 Puntos 2014: 94 Puntos	2012: 90 Puntos 2013: 92 Puntos 2014: 91 Puntos	2007: 16/20	2007: Medalla de Plata

International Wine Cellar. 2007: 90 Puntos  
 2 veces Smart Buy - 2 veces Editor's Choice - 7 cosechas con 90 Puntos y más.

*"Todo comenzó con nuestro Cuvée Alexandre Merlot allá por 1994: un vino que ha mostrado su consistencia por más de una década",*

*Jacques Begarie,  
 Director Técnico.*