



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2014

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CACHAPOAL

El viñedo Las Kuras se ubica a sólo 5 km de los pies de la Cordillera de Los Andes, en lo que fuera antiguamente la cuenca de un río. La predominancia de un clima mediterráneo semiárido ha permitido que el viñedo Las Kuras del Valle de Cachapoal se desarrolle bajo condiciones únicas y muy favorables. Las lluvias se concentran fundamentalmente en invierno, entre los meses de mayo y septiembre, con un promedio anual de precipitaciones de 400 mm. Entre noviembre y abril las vides crecen naturalmente bajo condiciones de sequía. Si bien los días son moderadamente calurosos durante el verano (28°C a 30°C), las noches son frescas y agradables (12°C a 14°C), gracias a las brisas frías que descienden de la Cordillera de Los Andes.

Las viñas crecen con la fría influencia de las montañas y expresan toda la mineralidad de este viñedo, un suelo único de gravas y piedra. "Las Kuras" significa "piedras" en nuestra lengua nativa, el mapudungun.

EL SUELO

Terrazas aluviales con zonas de suelos poco profundos, con una abundancia de rocas de río y grava, similares a los famosos viñedos de "Graves" de Burdeos. El alto porcentaje de piedras ofrece un excelente drenaje, buena aireación y baja fertilidad. Además, las piedras atrapan el calor durante el día para entregar calor durante la noche, creando un microclima único.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2014

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento 2014 se caracterizaron por temperaturas más bajas de lo normal y muy buenos niveles de acidez en nuestros vinos blancos.

El invierno 2013 fue excepcionalmente frío y seco (50% de déficit de lluvia). Condiciones que se mantuvieron hasta la primavera. En general, el verano fue seco y con altas temperaturas. Finalmente el mes de marzo trajo condiciones normales.

Comenzamos la cosecha del Sauvignon Blanc en nuestro viñedo de Requinoa el 3 de marzo y terminamos el día 18 (partiendo con las vides de nuestra nueva plantación).

Las noches frías de marzo y los días más cortos nos permitieron conservar un buen nivel de acidez y expresión frutal.

VINIFICACIÓN

Como filosofía vitivinícola en nuestra línea Cuvée Alexandre buscamos elegancia y equilibrio. Expresar el terroir es nuestra misión, por lo que nuestra filosofía de elaboración del vino sigue siendo muy natural con una mínima intervención. Los puntos claves son 100% cosecha manual para este Sauvignon Blanc, una estricta selección de fruta y uso de la tecnología Vistalys, decantación natural del jugo y fermentaciones a baja temperatura en cubas de acero inoxidable.

Añadimos un 5% de Semillon proveniente de parras viejas de nuestros viñedos de Apalta para aportar al vino una mayor complejidad.

100% del vino fue envejecido en barricas burdeos de roble francés de segundo (51%) y tercer uso (49%) por 3 meses.


NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido con bordes brillantes.

Nariz: Intenso, elegante y muy expresivo. Notas a fruta cítrica tales como lima y limón y delicadas notas a flores y fruta blanca.

Paladar: Acidez fresca, buen volumen en boca con un largo y persistente final.

Servicio y maridaje: Ideal para ensaladas de verduras frescas y mariscos y pescados en general. Servir bien frío entre 6 y 8 °C (42 y 46°F)



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



Lapostolle

*Cuvée
Alexandre*

SAUVIGNON
BLANC

LAS KURAS VINEYARD
CACHAPOAL VALLEY



Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2014

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle del Cachapoal, Viñedo Las Kuras.
Variedad: 95% Sauvignon Blanc y 5% Semillon.
VIÑEDOS

Climate data: Temperatura Máxima Promedio: 22°C (75°F).
 Temperatura Mínima Promedio: 6°C (44°F).
 Pluviometría Promedio: 400 mm.

Manejo del viñedo: Alta densidad de plantación: 4000 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.

Clones: 60% clon 530 de Sancerre (mineral, tardío).
 40% clon 242 de Bordeaux (frutal, precoz).

VINIFICACIÓN

Selección: 100% de los racimos seleccionados a mano en mesas largas y selección óptica de granos por Vistalys.

Fermentación: 100% fermentado en tanques de acero inoxidable entre 14°C a 16°C.

CRIANZA

Crianza: 100% fue envejecido por 3 meses en barricas burdeos de roble francés de segundo uso (51%) y tercer uso (49%).

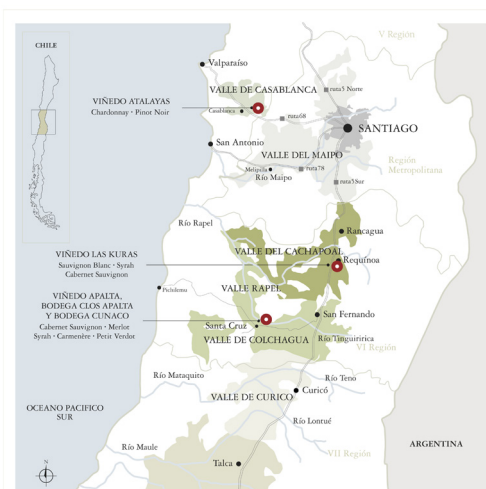
PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: 10 de Noviembre, 2014

Cajas producidas: 1.257 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	La CAV	James Suckling	Wine Enthusiast
2013: 90 puntos	2013: 92 puntos	2013: 93 puntos	2013: 88 puntos Editor's Choice
Descorchados			
2013: 92 puntos			



“Las Kuras se encuentra justo a los pies de los Andes. Estas majestuosas montañas son un mudo testigo de todo lo que sucede aquí en nuestras viñas. La brisa fresca que baja de la Cordillera otorga a nuestro Sauvignon Blanc una personalidad distintiva.”

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe*

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com