



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Chardonnay 2015

CONDICIONES GENERALES DEL VALLE DE CASABLANCA

El Valle de Casablanca se ubica en la zona central de Chile, cerca del Océano Pacífico, el cual es enfriado, en estas latitudes, por la Corriente de Humboldt procedente del Polo Sur. El clima imperante es mediterráneo frío, gracias a la ventilación permanente de las brisas marinas que soplan desde el océano. Los inviernos suelen ser moderados y en verano el promedio de temperaturas no oscila excesivamente. Durante el período crítico de vendimia, que en el Hemisferio Sur se desarrolla entre los meses de noviembre y abril, el clima es generalmente seco.

En Casablanca se combinan a la perfección bajas temperaturas y veranos secos, lo cual permite a nuestro Chardonnay conservar su acidez y alcanzar la madurez lentamente, sin temer a la presencia de lluvias durante el otoño.

EL SUELO

La Cordillera de la Costa ha originado estos suelos graníticos, con algunas capas de arcilla y arena. Esto se traduce en buen drenaje y baja fertilidad.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

El viñedo Atalayas tuvo un comienzo de temporada difícil, con dos heladas en primavera que redujeron el rendimiento del viñedo. Afortunadamente, las heladas no fueron tan intensas como aquellas de la temporada anterior. El verano comenzó con un enero nublado que mantuvo una evolución pausada de la uva hasta febrero que fue soleado y cálido. En general la temporada fue muy seca, lo que entrego fruta muy sana.

VINIFICACIÓN:

Nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece Casablanca, destacar su vibrante acidez con el toque de complejidad. La cosecha fue realizada a mano, en pequeñas cajas de 14 kilos. Éstas fueron trasladadas en camiones refrigerados hasta nuestra bodega en Colchagua. La uva fue seleccionada por la tecnología óptica de Vistalys. El 34% de los racimos fueron prensados de forma directa mientras que el 66% restante fue despallado y molido para ser macerado en una cuba por entre 6 a 12 horas, luego el jugo fue trasegado para ser decantado de forma natural en cubas de acero inoxidable. El 100% del jugo claro fue fermentado en cubas de acero inoxidable. No se realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido con ribetes verdosos.

Nariz: Aromas a mandarina, pera madura, frutos secos y flores blancas.

Paladar: Fresca y viva acidez, buena estructura, con toques minerales aportando complejidad.

Servicio y Maridaje: Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F). Acompañante Ideal de pescados y frutos del mar en general tales como calamares apanados con pincho de pollo, mango y piña o sashimi de atún y pulpo.

En Lapostolle nuestra misión es capturar el frescor de la fruta joven y expresiva, brillante y viva. Esas características definen la línea Lapostolle.



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION
CHARDONNAY

2015





Lapostolle Chardonnay 2015

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.

Varietal: 93% Chardonnay – 7% Semillón

VIÑEDO

Plantaciones: 66% viñedo Atalayas de Lapostolle.
34% viñedos de productores contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

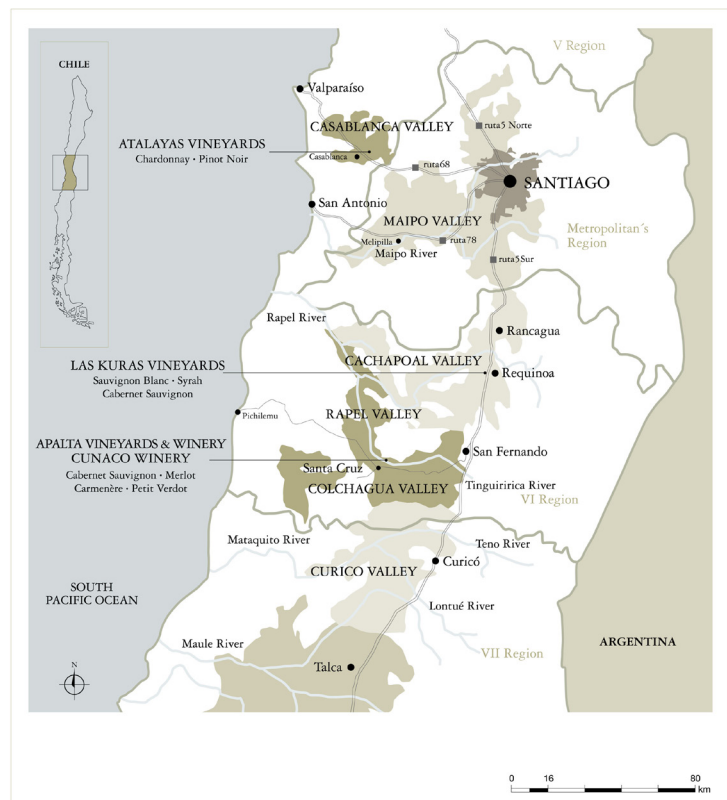
Crianza: 100% envejecido por 7 meses en tanques de acero inoxidable, hasta el embotellado.

PRODUCCIÓN

Fecha de

Embotellado: Desde el 9 de febrero, 2016.

Cajas producidas: 15.765 cajas de 12 botellas de 0.75 litros.



*“Cuando pienso en el Valle de Casablanca, pienso en las brisas costeras del Océano Pacífico, la neblina que cubre las mañanas y los suelos graníticos de las laderas de la Cordillera de la Costa Chilena. Un terroir único para un único, joven y vibrante Chardonnay,”
Jacques Begarie, Director Técnico.*


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM