



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Grand Selection Sauvignon Blanc 2018



COSECHA: 2018

TIPO DE VINO : Blanco

D.O.: Valle de Rapel

VARIEDADES: 85% Sauvignon Blanc
15% Sauvignon Gris

HARVEST: 21 de Febrero al 7 de Marzo

PRODUCTION: 13.500 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con bordes verde claro.

NARIZ: Limpia, fresca y expresiva con aromas a frutas blancas y cítricos.

PALADAR: Fresco y untuoso con largo final.

SERVICIO Y MARIDAJE

Ideal para aperitivos como machas a la parmesana con jugo de limón y cilantro. También una ensalada de melón. Servir frío de 6°C a 8°C (42°F to 46°F).

DATOS TECNICOS

Alcohol: 13.5% vol.

pH: 3.55

Acidez Total: 2.71 gr/L (SO₄)

Residual Sugar: 1.89 gr/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 14°C- 16°C

Crianza: 100% pasó 7 meses en tanques de acero inoxidable.

Bottling Date: Octubre 2018

CONDICIONES DE COSECHA 2019

La temperatura y luminosidad en primavera, ausencia de lluvias en floración, ausencia de heladas primaverales y manejo hídrico durante el desarrollo vegetativo y la maduración, se destacan como aspectos favorables de la temporada. El inicio de la cosecha fue 2 semanas más tarde que la temporada anterior.

PUNTAJES Y PREMIOS

95 pts - James Suckling

82 pts - Wine Spectator