

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2014 *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

El suelo de nuestras parcelas antiguas de Cabernet Sauvignon es de origen coluvial, con una alta proporción pobre y profunda de granito y cuarzo. Tiene una capa superior de suelo, con muy buen drenaje y baja capacidad de retención de agua. Las viñas viejas muestran un excelente equilibrio y raíces de gran profundidad.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2014

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento 2014, se caracterizan por poseer temperaturas más bajas y muy buenos niveles de acidez en nuestros vinos. El invierno de 2013 fue excepcionalmente frío y seco (50% de déficit de lluvia). Luego, el verano estuvo dentro de los parámetros normales; seco y con altas temperaturas, las cuales bajaron del promedio durante abril, por lo que la maduración de las uvas fue lenta. De esta manera, las noches frías y los días más cortos, permitieron conservar un buen nivel de acidez y expresión frutal. En conclusión, otra vez el desafío principal de la vendimia 2014 fue la espera para alcanzar la madurez fenólica adecuada.

VINIFICACIÓN

Como filosofía de elaboración para nuestro Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon buscamos la elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Expresar el terroir de Apalta es nuestra misión, de modo que nuestra filosofía de elaboración permite procesos muy naturales con una mínima intervención. Nuestros puntos claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, 80% de la uva paso por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica de Vistalys y 20% de la uva fue despallada a mano. Métodos de extracción suaves y un buen uso de la madera para conservar los aromas propios de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece. Nuestro Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de una antigua parcela plantada en 1920. Añadimos en esta cosecha un 10% de Carmenère para buscar una expresión especiada de esta variedad de Burdeos. Todas las fermentaciones se realizaron con levadura nativas, un 80% en cubas de acero inoxidable y un 20% en cubas de roble francés. El vino tuvo posteriormente una guarda en barricas de roble francés por 10 meses. No hubo estabilización, ni clarificación. Solo una leve filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro profundo con ribetes rubí.
Nariz: Elegante nariz con aromas a fruta roja fresca tales como frambuesas y cerezas, cassis y delicadas notas tostadas.
Paladar: Concentrado y equilibrado. Taninos persistentes y una acidez media. Buena carga a fruta roja como ciruelas y un largo final.
Servicio y maridaje: Guardar por bastantes años o decantar y servir a 16°C (60°F). Disfrutar con platos de alta condimentación como entraña con reducción de caramelo y romero; solomillo con arroz negro.

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

CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDO APALTA

Cyril Bournet
CYRIL DE BOURNET

Alexandra Marnier
ALEXANDRA MARNIER
LAPOSTOLLE



Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2014

Hecho con Uvas Orgánicas

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Viñedo Apalta, Valle de Colchagua. Chile.
Varietades: 90% Cabernet Sauvignon, 10% de Carmenère.

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:

Viñedo Orgánico y Biodinámico con Certificación CERES y DEMETER.
 Alta densidad de plantación: 5.400 a 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.
 Cosechado entre el 20 de marzo y el 25 de abril del 2014.

VINIFICACIÓN

Selección: 80% de los racimos seleccionados a mano y selección óptica de granos por Vistalys.
 20% despallado a mano.

Fermentación: 100% fermentado con levaduras nativas.
 80% fue fermentado en tanques de acero inoxidable y un 20% en cubas de madera. Maceración pelicular durante 4 a 5 semanas.

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas de 225L durante 10 meses.
 Uso de barricas: 20% en barricas nuevas, 30% en barricas de segundo y 50% de tercer 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 20 al 21 de enero, 2016.
Cajas producidas: 2.534 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine Enthusiast	International Wine Challenge	Descorchados
2000: 91 Puntos 2001: 91 Puntos 2003: 89 Puntos 2005: 90 Puntos 2006: 90 Puntos 2010: 92 Puntos 2011: 89 Puntos 2013: 90 Puntos	1999: 90 Puntos 2001: 92 Puntos 2003: 91 Puntos 2004: 90 Puntos 2005: 91 Puntos 2007: 90 Puntos 2008: 89 Puntos 2009: 89 Puntos 2010: 91 Puntos 2011: 90 Puntos 2012: 90 Puntos	2008: <i>Best Value Red Trophy</i>	2010: 90 Puntos 2012: 89 Puntos 2013: 92 Puntos
		James Suckling	Wine.com
		2011: 93 Puntos 2012: 93 Puntos 2013: 94 Puntos	2013: 91 Puntos
La Cav			
2010: 90 Puntos 2011: 90 Puntos 2012: 93 y ganador de la categoría 2013: 91 Puntos	AWOCA	Chilean Wine Guide	The Tasting Panel
	2008: Medalla de Oro	2006: Mejor Cabernet Chileno	2010: 92 Puntos

2 veces Smart Buy - 2 veces Editor's Choice - 10 cosechas con 90 puntos y más.

"El Cabernet Sauvignon de Colchagua posee verdadera identidad: Fruta roja intensa y estructura para envejecer por muchos años. Aquí, en Apalta, el hecho de que las parras tengan ochenta años de edad y estén plantadas en alta densidad otorga al vino una dimensión adicional de complejidad",

Jacques Begarie,