



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

*Cuvée Alexandre*

Cabernet Sauvignon 2018



**COSECHA:** 2018

**TIPO DE VINO:** Cabernet Sauvignon

**D.O.:** Apalta

**VARIEDADES:** 85% Cabernet Sauvignon  
10% Cabernet Franc  
5% Carmenère

**COSECHA:** 3 de Abril al 30 de Abril.

**PRODUCCIÓN:** 9.693 cajas de 9L.

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Color rojo oscuro con tonos púrpuras brillantes.

**NARIZ:** Expresivo e intenso con aromas a cassis y grosella negra.

**PALADAR:** Elegante con taninos redondos y persistentes, cereza junto a un ligero sabor a tostado.

#### SERVICIO Y MARIDAJE

Decantar y servir a 16°C (60°F). Ideal para platos elaborados, carnes rojas asadas y guisos.

#### DATOS TECNICOS

**Contenido Alcohólico:** 14.5% vol.

**pH:** 3.52

**Acidez Total:** 3.72 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 2.59 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75cL, 1.5L.

#### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 24 días.

**Tipo de Fermentación:** 100% en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble francés.

**Temperatura de Fermentación:** 24°C- 28°C

**Crianza:** 100% de la mezcla permaneció 14 meses en barricas de roble francés de 225L, 17% nuevas, 35% de segundo y 48% tercer uso.

**Fecha de Embotellación:** Septiembre 2019

**Potencial de Guarda:** 10 a 15 años.

#### PREMIOS Y PUNTAJES

88 pts - Wine Spectator



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE  
*Maison fondée en 1827*

Domaines Bournet-Lapostolle



[www.LapostolleWines.com](http://www.LapostolleWines.com)

@LapostolleWines

## CONDICIONES DE COSECHA 2018

La temporada comenzó retrasada debido a las condiciones invernales más frescas y húmedas. Definitivamente fue una cosecha lenta, pero constante. Las condiciones continuaron siendo frías durante la temporada, pero afortunadamente no se registraron grandes lluvias durante todo el período de crecimiento. Se pudo esperar pacientemente la madurez y el equilibrio adecuados.

Este año hemos tuvimos una cosecha generosa en cuanto a volumen, sana y con muy buenas características. Las condiciones más frescas proporcionan niveles más bajos de alcohol y más frescura, por lo que, en general, esta añada que entregará vinos con finura y elegancia.

Se recordará como una gran añadas, un de las más frescas de los últimos años en Chile.

**Temperatura:** Promedio Histórico 14.3°C / Promedio 2018: 14.4°C

**Lluvia:** Promedio Histórico: 683.1 mm / Promedio 2018: 718.5 mm

## HISTORIA

La línea Cuvée Alexandre está enfocada en traer la más fina expresión de una variedad de nuestros propios viñedos. Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon tiene su origen en nuestros viñedos de Clos Apalta en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geograficas y climáticas de la región hacen que sus vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nace en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terroir de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo paso a paso, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile.

Reconocida como "Bodega del Año del Nuevo Mundo" por Wine Enthusiast en 2008, Lapostolle es considerada como una de las bodegas más premium de Chile.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está liderado por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

## VIÑEDO

Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de parcelas seleccionadas de nuestro viñedo Clos Apalta, ubicado en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

## VIÑEDO CLOS APALTA

Ubicación: Coordenadas: El Cóndor, Valle de Apalta, Valle de Colchagua  
34°36'30.77"S  
71°17'46.34"W

Elevación: 185 - 385 metros sobre el nivel del mar  
Distancia del mar: 70 Kilometrros  
Superficie: Plantación: 23.6 ha seleccionadas de 160 ha total  
11.8 ha en 1940, 5.000 plantas/ha  
10.4 ha en 2006, 6.666 plantas/ha  
1.4 ha en 2014, 6.666 plantas/ha

Sistema de Conducción: Espaldera vertical en doble Guyot  
Producción: 55 hL/ha  
Certificación: ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

## CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situado en una exposición de norte a sur, lo cual es bastante raro en Chile. El río Tinguiririca descansa en el lado sur y los cerros de la Cordillera de la Costa rodean el viñedo como una herradura. Ambos son parte integral de la formación de este terruño único. Esta geografía es responsable de las condiciones que garantizan el equilibrio de nuestras cepas y de una lenta maduración de la uva. Al amanecer y al atardecer, la Cordillera bloquea los rayos del sol, limitando la exposición de las vides a un sol intenso. El río tiene una influencia refrescante sobre el clima.

## CONDICIONES CLIMATICAS

Apalta tiene un mesoclima especial que es diferente al resto del Valle de Colchagua. Su clima podría describirse como mediterráneo semiseco con una temporada de lluvias solo en invierno y una larga temporada de verano seco. Durante la temporada de crecimiento, de dan temperaturas cálidas sin lluvias debido a la altura de las Montañas Costeras que bloquean parcialmente la influencia fría del Océano Pacífico. Nos beneficiamos de una amplia fluctuación de temperatura entre la noche y el día, que es un factor clave para la calidad de color y los taninos de los tintos. Maduración lenta permite que la uva alcance su madurez ideal con alta concentración y carácter, conservando la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando un largo potencial de envejecimiento.

## SUELO

Apalta tiene suelos muy antiguos originados principalmente en el Cretacio (145-66 MMAA) a partir de material granítico y granodiorítico. En la ladera, los suelos presentan piedras angulares, bien descompuestas con textura moderada a fina y subsuelos arcillosos subyacentes. En las zonas semi y más planas, coluviales y algún material aluvial antiguo, al recibir el material del piedemonte y del río. Textura más espesa (arenosa a franco arenosa) y grava de cuarzo en todo el perfil. Buen drenaje y pendientes de 2-15%.