



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Merlot 2011 *Hecho con Uvas Orgánicas*

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

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 hasta el ocaso la Cordillera se interpone y modera 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 550 mm. de agua en promedio los últimos años. Durante la temporada de crecimiento, que se extiende entre octubre y abril, las temperaturas son cálidas y los días hermosos, 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

Existe una gran diversidad de suelos, pero por lo general nuestro Cuvée Alexandre Merlot proviene de dos sectores del viñedo de Apalta:

- Laderas de suelo granítico coluvial: este suelo otorga alta concentración de fruta y acidez.
- Zonas bajas de suelos arenosos aluviales: Vinos de gran color y taninos suaves y jugosos.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

El invierno 2010 fue muy frío, especialmente el mes de julio, retrasándose la brotación aproximadamente 10 días. Este desfase se mantuvo también durante primavera. El verano fue más templado que lo usual, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo que además de ser atípico, fue beneficioso para las vides tras un invierno y primavera de condiciones más bien secas. La alta nubosidad estival mantuvo tenue la luminosidad, por lo que la madurez se alcanzó lenta pero regularmente sin los excesos de sol de temporadas anteriores. Febrero fue lo opuesto: calor y condiciones asoleadas, como es normal. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias.

VINIFICACIÓN

Nuestra filosofía de vinificación adhiere al manejo natural y una mínima intervención. Sectores específicos del viñedo fueron cosechados totalmente a mano, utilizándose luego la más alta tecnología óptica de selección de granos en el 78% de las uvas. El 22% fue despalillado a mano en nuestra bodega dedicada a Clos Apalta. Todas las fermentaciones se realizaron con levaduras nativas.

NOTAS DE CATA

Color: Intenso púrpura oscuro.

Nariz: Presenta aromas atractivos intensos y de gran complejidad, con frutas rojas y negras, terminando sobre especies dulces y hierbas frescas que aumentan su complejidad.

Paladar: Sus taninos, estructurados, son jugosos, bien equilibrados con la acidez y un final concentrado, sabroso y largo.

Servicio y maridaje: Puede beberse ahora o guardar por bastantes años. Decantar y servir a 16°C (60°F).

Acompañante ideal para carnes y platos elaborados.

Cuvée Alexandre Merlot 2011

Hecho con Uvas Orgánicas

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Colchagua, Chile.
Viñedo Apalta, Lapostolle.

Variedades: 85% Merlot y 15% Syrah.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F.
Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F.
Pluviometría Promedio: 550 mm.

Manejo del Viñedo: Viñedos Orgánicos con Certificación CERES.
Manejo Orgánico y Biodinámico de los viñedos.
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. Cosecha manual entre el 10 de marzo y el 3 de mayo.

VINIFICACIÓN

Selección: 22% de los racimos despallados a mano en nuestra bodega Clos Apalta y 78% de los granos pasó por una selección óptica con tecnología de última generación.

Fermentación: 100% levaduras silvestres.
Fermentación en cubas de roble francés y tanques de acero inoxidable, en contacto con las pieles por 4 a 5 semanas.

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas de 225 Lts. durante 13 meses.

Uso de barricas: 32% en barricas nuevas; 16% en barricas de un año y 52% de dos y tres años.

Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos y Taransaud. Tostado medio y medio +.

Clarificado y filtrado: No fue clarificado ni estabilizado en frío.
Suave filtración por placas sólo antes del embotellado.

PRODUCCIÓN

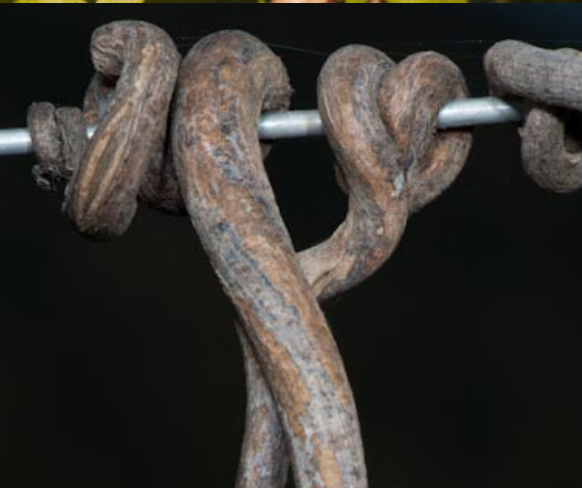
Fecha de embotellación: Desde el 1º de agosto 2012.

Cajas producidas: 10.111 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

| Wine Spectator | Wines of Chile Awards | Wine Enthusiast | Panel de Cata LA CAV |
|----------------|------------------------|-----------------|----------------------|
| 2000: 89 | 2007: Medalla de Plata | 1999: 89 | 2007: Ganador |
| 2001: 91 | | 2002: 92 | |
| 2002: 89 | Steven Spurrier | 2003: 91 | 2010: 90 |
| 2003: 90 | | 2005: 91 | |
| 2005: 91 | 2007: 16/20 | 2006: 90 | |
| 2006: 90 | | | |
| 2009: 90 | | | |

2 veces Smart Buy – 2 veces Selección del Editor – 8 cosechas sobre 90 puntos y más.



“Todo comenzó con nuestro Cuvée Alexandre Merlot allá por 1994: un vino que ha mostrado su consistencia por más de una década.”

Jacques Begarie, Enólogo Jefe.


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com