



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Merlot 2012

“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 550 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

Existe una gran diversidad de suelos, pero en general nuestro vino proviene de dos áreas principales de nuestro viñedo de Apalta:

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

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

Ninguna precipitación se registró durante esta temporada de cosecha, y las buenas temperaturas durante el verano y el otoño dieron lugar a una maduración y cosecha temprana. Las precipitaciones nunca fueron una preocupación. El invierno de 2011 fue mucho más seco de lo habitual. Octubre y noviembre fueron un poco más cálidos y permitieron la buena floración de nuestros viñedos. El verano comenzó más caluroso de lo normal en diciembre. Sin embargo, las noches refrescaron el ambiente, produciendo buen color en las uvas y conservaron su natural acidez. La madurez llegó antes de lo habitual, casi 2-3 semanas. Finalmente cosechamos las variedades tintas 3 semanas antes de lo habitual para lograr el nivel adecuado de madurez.

VINIFICACIÓN

Como filosofía de elaboración, en nuestro Cuvée Alexandre Merlot 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 clave son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, 63% de las uvas pasaron por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica, Vistalys y 37% de la uva fue despalillada a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Además de un equilibrado uso de la madera para conservar las características y aromas típicos de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece. Para la cosecha 2012 decidimos añadir un 15% de Carmenère para mejorar el carácter especiado de esta variedad. Nuestro Cuvée Alexandre Merlot envejeció durante 9 meses en barricas de roble francés: 59% en barricas de roble de primer uso, 21% en barricas de segundo uso y 20% en barricas de roble francés de tercer uso.

NOTAS DE CATA

Color: Intenso rubí púrpura oscuro.

Nariz: Compleja e intensa, con aromas a fruta roja y negra; tales como frambuesa y arándanos. Ciruelas negras y notas a chocolate en final.

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

Servicio y maridaje: Beber ahora o guardar por varios años. Decantar durante 1 hora y servir a 16 °C (58 °F). Compañero ideal para carnes bien condimentadas y con demiglace de vino tinto, tales como el asado de tira y filete de angus.

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



Lapostolle

*Cuvée
Alexandre*

MERLOT

APALTA VINEYARD
COLCHAGUA VALLEY
MADE WITH ORGANIC GRAPES

Cuvée Alexandre Merlot 2012

"Hecho con Uvas Orgánicas"

EN CIFRAS

APELACIÓN

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

Varietal: 85% Merlot y 15% Carmenère.

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 manejados de forma Orgánica y Biodinámica. Viñedos Orgánicos con Certificación CERES.

Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/Há.

Selección masal, vides no injertadas.

Producción: Promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.

Deshojos 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 23 de febrero al 3 de abril.

VINIFICACIÓN

Selección: 36% de los racimos despalillados a mano en nuestra bodega Clos Apalta y 64% de los granos pasó por una selección óptica con tecnología de última generación.

Fermentación: 100% levaduras nativas.

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 nuevas de 225 Lts. durante 9 meses.

Uso de Barricas: Uso de barricas: 59% en barricas nuevas; 21% en barricas de segundo uso y 20% en barricas de tercer uso.

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

Clarificación

y Filtrado:

No fue clarificado ni estabilizado en frío.

Suave filtración por placas sólo antes del embotellado.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: Desde el 1 de agosto, 2013.

Cajas producidas: 11.981 cajas de 12 botellas de 0.75 lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine Enthusiast	Panel de Cata La CAV	Steven Purrier
2000: 89	1999: 89	2007: Winner	2007: 16/20
2001: 91	2002: 92	2008: 91	
2002: 89	2003: 91	2010: 90	
2003: 90	2005: 91	2011: 90	
2005: 91	2006: 90		Cata de Vinos Orgánicos de Chile
2006: 90	2007: 91		2011: Medalla de Oro
2007: 89	2008: 91	Wines of Chile Awards (AWOCA)	
2008: 87	2009: 91	2007: Medalla de Plata	
2009: 90			Guía Mujer y Vino
			2011: 90
International Wine Cellar			
2007: 90			

En 2 ocasiones Smart Buy - 2 veces Editor's Choice - 7 cosechas con puntuaciones de 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,
Director Técnico.*