



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Grand Selection

Carmenère 2018



COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Carmenère
15% Syrah

FECHA DE COSECHA: 2 al 15 de Mayo

PRODUCCIÓN: 3.865 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo carmín con reflejos violáceos.

NARIZ: Nariz fresca con notas de frutas rojas como fresas y ciruelas, junto con pimentón rojo y especias.

PALADAR: De estructura media con muy agradable expresión de frutos rojos, taninos jugosos y buen equilibrio.

SERVICIO Y MARIDAJE

Sirva de 15 ° C (59 ° F) a 17 ° C (62 ° F). El acompañante ideal para carnes rojas a las brasas y platos de condimento medio. Perfecto para un pastel de maíz o un tambor de corvina a la plancha con pimentón.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 13.5% vol.

pH: 3.80

Acidez Total: 3.4 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 3.56 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 28 días.

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 70% en barricas de roble francés usadas durante 5 meses, 30% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: October 2019.

Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2018

La cosecha de 2018 comenzó con un invierno fresco y húmedo que siguió a una primavera cálida que permitió una exitosa brotación. Las condiciones se mantuvieron moderadas permitiendo que las uvas maduraran lentamente logrando tanto un buen carácter frutal como un alcohol equilibrado manteniendo la acidez. Nuestra cosecha 2018 fue un gran éxito, con un volumen moderadamente mayor de lo normal, y mostrando vinos con gran equilibrio y excelente tipicidad.

PUNTAJES Y PREMIOS

93 pts - James Suckling