



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Cabernet Sauvignon 2015

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DEL RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. Su clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el periodo de crecimiento de las uvas los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto frío de la corriente de Humboldt desde el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del valle. En consecuencia los días son cálidos y las condiciones de abundante sequedad y radiación solar permiten un lento periodo de maduración.

EL SUELO

Los suelos a lo largo del Valle de Rapel son de origen aluvial y coluvial, con capas de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

Las condiciones climáticas de la temporada 2014-2015 adelantaron el comienzo de la cosecha y trajeron con ella una intensidad aromática muy particular. El invierno 2014 tuvo un promedio de lluvias superior a las de la temporada pasada (295 mm v/s 238 mm), solo en el mes de julio las lluvias fueron más bajas del promedio habitual. Estas condiciones se mantuvieron hasta la primavera. En general el verano fue seco y con temperaturas algo más altas que la temporada anterior.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a nuestra bodega. Se realizó un estricto control de calidad, efectuado mediante la más alta tecnología óptica de selección de granos, Vistalys. Luego todas las uvas pasaron por una suave maceración que permitió extraer y obtener una estructura elegante, intensos aromas y un color profundo.

La fermentación duró alrededor de 2 semanas y se realizó 100% en tanques de acero inoxidable entre 24 a 28°C. Tras un máximo de 4 semanas de maceración, el 60% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de 225 litros durante 6 meses (barricas de segundo, tercer uso y cuarto) mientras que el 40% restante fue criado en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo burdeos con ribetes guinda

Nariz: Frutos rojos frescos como frutilla y jugo de ciruela, también notas especias a cardamomo y pimentón rojo.

Boca: De acidez media y tanino jugoso con retrogusto a ciruela

Servicio y maridaje: Servir a 16°C (60°F). Compañero ideal para carnes rojas grilladas, pastas a la boloñesa y queso.

*Capturar la frescura de la fruta
nuestra misión. Los vinos
Lapostolle se caracterizan por su
juventud y expresividad, por ser
vivos e intensos.*



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION

CABERNET SAUVIGNON



Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon 2015

EN CIFRAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Varietal: 85% Cabernet Sauvignon y 15% Syrah.

VIÑEDO

Plantaciones: 60% proviene de los viñedos de Lapostolle en Rapel: Las Kuras en Cachapoal y Apalta en Colchagua. 40% proviene de viñedos contratados a largo plazo.

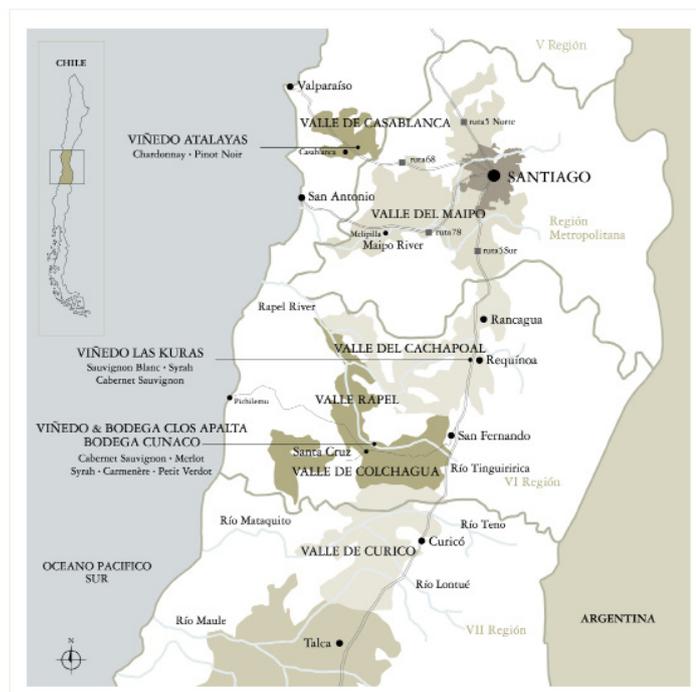
CRIANZA

Fermentación: 100% Acero Inoxidable.
Crianza: 60% de la mezcla fue criada durante 6 meses en tanques de acero inoxidable mientras que el 40% restante fue criado en barricas de roble francés. Fermentación maloláctica espontánea realizada en cubas de acero inoxidable y barricas.

Uso de Barricas: Barricas de roble francés de 225 litros francesas de segundo, tercer y cuarto uso.
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.
Mayormente tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde el 29 de noviembre del 2016.
Cajas producidas: 30.128 cajas de 12 botellas de 0,75 L.



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM



"Nuestro Lapostolle Cabernet Sauvignon es perfecto para festejar con amigos y familia: Es un vino que puede transformar una simple celebración en una memorable ocasión."

*Jacques Begarie,
Gerente Técnico.*