



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Merlot 2014

CONDICIONES CLIMATICAS GENERALES DEL VALLE DEL RAPEL

El valle del Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los subvalles de Colchagua y Cachapoal. Su clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período 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 de la corriente fría 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 período de maduración, preservando esa acidez natural característica de nuestra línea Grand Selection.

SUELO

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

CONDICIONES DE LA COSECHA 2014

Esta última temporada 2014 se caracterizó por una primavera con bajas temperaturas y un verano normal con condiciones cálidas y secas. El invierno del 2013 fue particularmente frío y seco (118mm vs 237mm de lluvia). La brotación comenzó con 10 días de retraso y las condiciones secas continuaron durante la primavera. Finalmente marzo trajo condiciones normales, pero el otoño llegó con un abril de bajas temperaturas. Las uvas perdieron temprano su sabor vegetal y estuvieron técnicamente listas para hacer vino, pero debimos esperar por su madurez aromática y fenólica. La madurez fue lenta debido a las condiciones del otoño: bajas temperaturas, días más cortos. Las frías noches de abril y los días de menos luz nos permitieron preservar un buen nivel de acidez y expresión frutal.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada a mano en pequeñas cajas y transportada cuidadosamente a la bodega. Obtuvimos fruta limpia y pura con un estricto control de calidad gracias a nuestra tecnología de punta, Vistalys y su selección óptica de granos. Luego la uva fue macerada hasta 4 semanas para extraer estructura y color. Durante la maceración, la fermentación duró cerca de 2 semanas en cubas de acero inoxidable, entre 28-30°C. Luego de la maceración 33% del vino fue criado en barrica y el 67% en cubas de acero inoxidable por 3 meses; El resultado es una excelente expresión frutal con un paladar fresco y placentero. El vino fue filtrado antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Rubi brillante

Nariz: Expresiva nariz con fruta roja fresca tal como ciruelas, frutillas y cerezas. También encontramos aromas a chocolate, café y pimienta negra.

Paladar: Ataque fresco y una estructura media con taninos suaves y redondos. Sensación en boca especiada con fruta roja fresca con un largo y jugoso final.

Servicio y maridaje: Servir entre 16°C y 18°C (60°F a 64°F). compañero ideal para pastas con salsas rojas, cerdo marinado y carnes rojas bien condimentadas a las parrilla.

En Lapostolle nuestra misión es capturar el frescor de la fruta joven y expresiva, brillante y viva. Esas características definen la línea Lapostolle Grand Selection.



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION

MERLOT





Lapostolle Grand Selection Merlot 2014

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Variedad: 85% Merlot; 10% Carmenère; 4% Syrah y 1% Petit Verdot.

VIÑEDO

Plantaciones: 86% Viñedos Lapostolle Apalta y Las Kuras
14% Viñedos de Rapel contratados a largo plazo.

CRIANZA

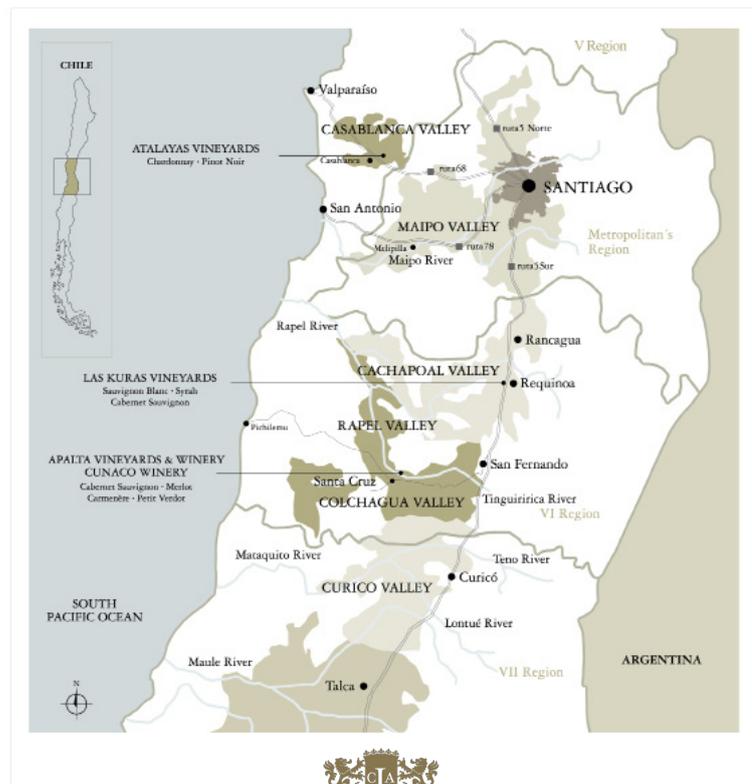
Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.
Crianza: 33% de la mezcla fue criada en barricas de roble Francés por 3 meses, 20% roble de segundo uso y 80% roble de tercer y cuarto uso.
El restante 67% fue criado en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas y en tanques de acero luego de la maceración.

Uso de barricas: Barricas de roble Francés de 225L. 20% Segundo uso y 80% tercer y cuarto uso.

Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau and Demptos.
Most medium Toast.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde Diciembre del 2015.




Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

*"Este Merlot posee en nariz esa
chispeante fruta roja tan típica de
nuestra línea Lapostolle Grand
Selection, entrelazada con una
encantadora acidez en boca:
Es un vino con personalidad".
Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*