



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Chardonnay 2012

Producido con Uvas Orgánicas

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El viñedo Atalayas se localiza en el corazón de la Cordillera de la Costa chilena, a sólo 22 km del Océano Pacífico. Colinas y laderas empinadas son parte del paisaje donde se pueden identificar gran variedad de mesoclimas. Esto nos permite diseñar el viñedo en lotes diferenciados, obteniendo así una producción de vinos únicos con distintas personalidades que enaltecen la mezcla final.

Casablanca se caracteriza por recibir intensamente la influencia del Océano Pacífico, el cual es enfriado en estas latitudes por la Corriente de Humboldt, que viaja desde la Antártica. Al bajar las temperaturas, la capa inferior de la atmósfera se enfría, lo que provoca nubes rasantes y neblinas que entran al valle por las mañanas. A mediodía y por las tardes la temperatura es cálida, con mucho sol en primavera y verano (25°C en enero), pero las brisas oceánicas comienzan a soplar al final del día, bajando las temperaturas hasta los 9° o 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías, haciendo que la temporada de crecimiento de las vides sea excepcionalmente larga, tras la cual la maduración se desarrolla lentamente. Esto es fundamental para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la expresiva intensidad aromática que obtendrá el vino.

EL SUELO

Estos suelos son de origen granítico, de baja fertilidad. Tal como su roca madre son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos con una capa vegetal.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

La vendimia 2012 destacó por las excelentes condiciones que favorecieron el crecimiento de nuestro Chardonnay en Casablanca. La estación invernal 2011 fue más seca y fría que lo normal, al punto de ser la más seca de los últimos diez años. En primavera las temperaturas registraron un aumento de 2°C en relación a un año promedio, haciendo del mes de Septiembre un pequeño verano a mediados de primavera, debido al calor registrado. Las temperaturas entre octubre y noviembre fueron algo más cálidas que lo normal, lo que favoreció la buena floración de nuestras vides. Desde un principio este verano fue más cálido, apreciándose una importante oscilación térmica entre noche y día. Las brisas frías procedentes del océano Pacífico mantuvieron templadas las noches, lo cual refrescó a las parras. La vendimia comenzó 2 a 3 semanas antes este año 2012. Todas las uvas de nuestro viñedo Atalayas fueron cosechadas a mano en cajas pequeñas.

VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. Para esta vendimia 2012, el 83% fue fermentado en barricas de roble francés y 17% en tanques de acero inoxidable. La totalidad de nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay envejeció en barricas de roble francés durante 11 meses (76% en barricas nuevas y el resto en barricas de segundo uso). De esta manera hemos logrado un Chardonnay en el que la madera se integra a la elegante estructura potenciando la acidez natural y frescura de esta variedad. No se realizó maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante con reflejos verdes.

Nariz: Al comienzo despliega fruta tropical, tales como mango y papaya, tras la cual aparecen aromas a frutos secos.

Paladar: Redondo y elegante en boca, destaca su volumen, acidez y balance que se prolongan en un largo final.

Servicio y maridaje: Servir a 12°C (53°F).

Acompañante ideal de frutos del mar, carnes blancas o pescado como salmón o atún.

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



Lapostolle

*Cuvée
Alexandre*

CHARDONNAY

ATALAYAS VINEYARD
CASABLANCA VALLEY
MADE WITH ORGANIC GRAPES

Cuvée Alexandre Chardonnay 2012

Producido con Uvas Orgánicas

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, viñedo Atalayas de Lapostolle, Chile.

Variedad: 100% Chardonnay.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 20.8°C (69°F)

Temperatura Mínima Promedio: 6°C (42.8°F)

Pluviometría Promedio: 450 mm.

Manejo

del Viñedo:

Viñedos Orgánicos certificados por CERES.
Manejo Orgánico y Biodinámico del viñedo.

Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/hectárea.

Producción: Promedio 4 500 Kg/há - o 1 800 Kg/acre.

Deshojos y cosechas en verde para regular rendimientos.

100% cosechado a mano en cajas pequeñas.

VINIFICACIÓN

Selección: Selección de racimos en mesas largas.

Fermentación: 83% fermentado en barricas.

17% fermentado en tanques de acero inoxidable.

No se realizó maloláctica.

CRIANZA

Crianza: 100% envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés.

76% en barricas nuevas y 24% en barricas de segundo uso.

Toneleros: Principalmente François Frères, Sylvain y Saury.

Mayormente tostado medio.

Clarificación

y Filtración:

Clarificado por bentonita; filtrado mediante presión y placas.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: Mayo de 2013

Cajas producidas: 6.158 cajas de 12 botellas de 0,75 lt

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine and Spirits	Decanter
2000: 89 2001: 91 2002: 91 Compra Inteligente	1998: Mejor Chardonnay Chileno	2000: Vino del Año ****
2003: 90 2004: 90 2005: 90 2006: 91 2007: 91 2008: 90 Vino de la Semana	Wine Enthusiast 2002: 90 pts. Elección del Editor 2008: 89 2011: 89	Mundus Vini 2009: Medalla de Oro
2009: 90 2011: 90	Concurso Vinos Orgánicos de Chile 2013: Medalla de Plata	Guia Mujer y Vino 2009: 90 2011: 92
Descorchados 2011: 90		La CAV 2009: 92 2011: 90

*"Cada nuevo día el sol,
elevándose sobre Atalayas y
su gran diversidad de exposiciones,
da vida, elegancia y complejidad
a nuestro Cuvée Chardonnay".*

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com