



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre *Cabernet Sauvignon 2013* *“Hecho con Uvas Orgánicas”*

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



Lapostolle

*Cuvée
Alexandre*

CABERNET
SAUVIGNON

APALTA VINEYARD
COLCHAGUA VALLEY
MADE WITH ORGANIC GRAPES

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 450 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

El suelo de nuestra parcela más antigua de Cabernet Sauvignon es de origen coluvial, con una alta proporción pobre y profunda de granito y cuarzo. Tiene una capa superior de suelo, con muy buen drenaje y baja capacidad de retención de agua. Las viñas viejas muestran un excelente equilibrio y raíces de gran profundidad.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

Este 2013 la vendimia trajo muy buenas condiciones para el crecimiento de nuestro Cabernet Sauvignon.

En general, el invierno en 2012 fue seco y frío en Apalta, excepto en junio que mostró temperaturas más altas y también fue más húmedo (+ 2° C en comparación con los últimos 10 años promedio).

Las lluvias en primavera estuvieron en el mismo promedio de los últimos años, concentrándose en el mes de octubre. El verano fue más frío y húmedo, pues durante diciembre las lluvias de 68.1 mm en Apalta hicieron de este mes el más húmedo en la historia de Lapostolle. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua adicional para el verano. Sólo febrero trajo consigo temperaturas normales. El proceso de maduración se produjo lentamente. En cuanto a las temperaturas en otoño, marzo fue normal y abril presentó temperaturas máximas bajo el promedio habitual. La uva perdió temprano sus sabores vegetales y estuvo técnicamente lista para hacer vino, pero tuvimos que esperar por la madurez aromática y fenólica. La maduración fue lenta, debido a las características del otoño: temperaturas más bajas, días más cortos y nublados. Esperamos pacientemente por la madurez, teniendo en cuenta los riesgos de lluvias.

VINIFICACIÓN

Como filosofía de elaboración para nuestro Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 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 claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, 82% de la uva paso por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica Vistalys y 18% de la uva fue despalillada a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Métodos de extracción suaves y un buen uso de la madera para conservar los aromas propios de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece. Nuestro Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de una antigua parcela plantada en 1920 con alta densidad bajo condiciones geográficas específicas de suelo. Añadimos en esta cosecha un 14% de Carmenère y un 1% de Cabernet Franc para mejorar la expresión aromática de esta típica variedad de Burdeos. Todas las fermentaciones se realizaron con levadura nativas. El vino tuvo posteriormente una guarda en barricas de roble frances por 14 meses. No hubo estabilización, ni clarificación. Solo una leve filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo oscuro profundo con reflejos púrpura.

Nariz: Aromas a fruta roja fresca tales como las ciruelas y cerezas y delicadas notas a especias dulces. Elegante.

Paladar: Concentrado y equilibrado. Muy buena estructura tánica. Paladar redondo y largo. Muy persistente.

Servicio y maridaje: Guardar por bastantes años o decantar y servir a 16°C (60°F). Acompañante ideal para carnes como cordero o preparaciones con métodos de cocción prolongados.

Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2013

“Hecho con Uvas Orgánicas”

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Colchagua, Viñedo Apalta Lapostolle, Chile.
Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 14% de Carmenère y 1% de Cabernet Franc.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F.
Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F.
Pluviometría Promedio: 450 mm.

Manejo

del Viñedo:

Viñedos Orgánicos con Certificación CERES
Manejo Orgánico y Biodinámico de los viñedos.
Alta densidad de plantación: 5.400 a 6.666 plantas/Há.
Selección masal, vides no injertadas.
Producción: Promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.
Deshojes 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.
Cosechado entre 3 de abril y 20 de mayo del 2013.

VINIFICACIÓN

Selección: 82% de los racimos seleccionados a mano y selección óptica de granos por Vistalys.
18% despallado a mano en bodega Clos Apalta.

Fermentación:

100% levaduras nativas.
Fermentación en tanques de acero inoxidable y madera.
Maceración pelicular durante 4 a 5 semanas.

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas nuevas de 225L durante 14 meses.

Uso de Barricas:

Uso de barricas: 26% en barricas nuevas, 21% en barricas de segundo y 53% de tercer uso.
Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos y Taransaud. Principalmente 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 julio del 2014 a enero del 2015.
Cajas producidas: 21.020 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Descorchados	James Suckling	Wine Enthusiast
2000: 91	2010: 90 puntos	2011: 93 puntos	1999: 90
2001: 92	2012: 89 puntos		2001: 92
2003: 89			2003: 91
2005: 90			2004: 90
2008: 90			2005: 91
2009: 88			2007: 90
2010: 92			2008: 89
2011: 89			2009: 89
			2010: 91
La Cav	International Wine Challenge		2011: 90
2010: 90	2008: Best Value Red Trophy 2010		2012: 90
2011: 90			
2012: 93 puntos y	AWoCA		
Ganador de la Categoría	2008: Medalla de oro		

**2 veces Best Buy - 2 veces Elección del Editor -
9 cosechas sobre 90 puntos y más.**


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com



“El Cabernet Sauvignon de Colchagua posee verdadera identidad: Fruta roja intensa y estructura para envejecer por muchos años. Aquí, en Apalta, el hecho de que las parras tengan ochenta años de edad y estén plantadas en alta densidad otorga al vino una dimensión adicional de complejidad.”

*Jacques Begarie,
Director Técnico.*