



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Pinot Noir 2013*

#### 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. Gracias a ondulantes colinas y laderas empinadas se pueden identificar gran variedad de mesoclimas. Esto nos permite separar el viñedo en lotes diferenciados, obteniendo así una producción de vinos únicos con distintas personalidades que realzan 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, 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 y levemente ácidos. Tal como su roca madre son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos con una capa vegetal.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

La vendimia 2013 en Casablanca destacó por las excelentes condiciones para el crecimiento de nuestro Pinot Noir.

El invierno de 2012 en general, fue más seco y frío, excepto en junio que mostró mayores temperaturas y humedad. Todas las lluvias de primavera se concentraron en octubre (71.3mm v/s 29.7mm promedio de los últimos años). Las temperaturas entre octubre y noviembre fueron un poco más frías con 2°C más bajos de lo normal. El verano fue más húmedo y frío.

Durante diciembre, las lluvias (53.7 mm) hicieron de este mes el más húmedo en la historia de Lapostolle. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua y no tuvimos la necesidad de riego adicional durante el verano. En febrero tuvimos temperaturas normales.

Todas las uvas de nuestro viñedo Atalayas en Casablanca fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos.

#### VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir buscamos elegancia y equilibrio.

Este año se hizo selección de racimos y selección óptica mediante Vistalys para el 100% de la fruta.

La fermentación fue realizada únicamente por levaduras nativas.

La totalidad del vino fue envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés de diferentes usos.

El resultado fue un Pinot Noir fresco y delicado, que integra el roble sutilmente.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí brillante.

**Nariz:** Expresivos e intensos aromas a fruta roja fresca, tales como la cereza; y sutiles notas a especias dulces.

**Paladar:** Elegante y delicada estructura. Destaca su fresca acidez y notas a frutos rojos. Persistente final.

**Servicio y maridaje:** Servir a 12°C (53°F). Acompañante ideal para platos de condimentación media, pescados grasos o carnes blancas magras.

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



Lapostolle

*Cuvée  
Alexandre*

PINOT NOIR

ATALAYAS VINEYARD  
CASABLANCA VALLEY

# Cuvée Alexandre Pinot Noir 2013

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Casablanca, Chile.  
**Variedad:** 100% Pinot Noir, viñedo Atalayas de Lapostolle.

### VIÑEDO

**Datos del Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 20,5°C (68,9°F).  
Temperatura Mínima Promedio: 5,8°C (42,4°F).  
Pluviometría Promedio: 450 mm.

### Manejo

**del Viñedo:** Viñedos Orgánicos y Biodinámicos certificados por CERES y DEMETER (Alemania).  
Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/hectárea.  
Producción: Promedio de 2.000 Kg/hectárea - o 800 Kg/acre.  
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.  
100% cosechado a mano.

### VINIFICACIÓN

**Selección:** 100% selección de racimos y selección óptica realizada por Vistalys.  
**Fermentación:** Todas las uvas fermentaron a temperaturas entre los 24°C y los 26°C con levaduras nativas en pequeños tanques de acero inoxidable.  
La fermentación maloláctica natural se desarrolló en barricas de roble francés.

### CRIANZA

**Crianza:** 100% de la mezcla envejeció en roble francés durante 8 meses.  
**Uso de Barricas:** 15% en barricas de roble francés nuevas, 26% de segundo uso y 59% diferentes usos.  
Toneleros: Principalmente Francois Frères, Sylvain y Saury.  
Principalmente tostado medio.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** 20 de febrero, 2014.  
**Cajas producidas:** 1.062 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



*"Una expresión auténtica de esta cepa,  
la más compleja, que exige tanto  
en el viñedo como en bodega.  
De producción limitada, su perfume  
delicado y elegancia hacen de nuestro  
Cuvée Alexandre Pinot Noir  
un vino encantador."*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*

  
**Lapostolle**  
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

[www.Lapostolle.com](http://www.Lapostolle.com)