



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Carmenère 2017

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION
CARMENÈRE

CONDICIONES GENERALES 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 nuestras parcelas antiguas 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 2017

La temporada 2017 comenzó con un invierno muy frío, seguido de un clima seco y con altas temperaturas y luminosidad. El calor continuó durante el verano y aceleró la maduración, llegando dos semanas antes de lo usual. La uva mostró excelente calidad, con buena expresión aromática y estructura tánica equilibrada.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada y transportada cuidadosamente a nuestra bodega en Cunaco. Obtuvimos uva limpia y pura gracias al estricto control de calidad de la selección óptica de Vistalys para el 100% de la uva. El 100% de la uva fue fermentada en cubas de acero inoxidable. La maceración se extendió hasta 4 semanas para extraer estructura y color. Luego de la maceración el 58% del vino fue criado por 7 meses en barricas de roble francés de 1, 2 y tercer uso para dar una capa extra de complejidad manteniendo la expresión de la fruta. El 42% restante fue guardado en cubas de acero inoxidable. El vino fue ligeramente clarificado y filtrado previo al embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo carmín con tonos violeta.

Nariz: Fresca y especiada con notas a fruta roja y negra.

Paladar: Estructura media y con buena expresión a fruta, con taninos jugosos y buen equilibrio.

Servicio y Maridaje: Servir entre 15°C y 17°C (59°F a 62°F). Compañero ideal para carnes rojas grilladas y platos de condimentación media. Perfecto para un pastel de maíz, o una corvina a la parrilla con pimientos.

Lapostolle Grand Selection Carmenère 2017

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región Valle de Colchagua, Chile.
Varietal: 85% Carmenere y 15% Syrah.

VIÑEDO

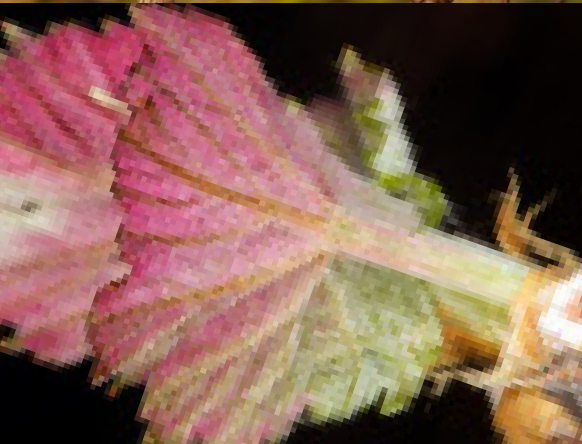
Plantaciones: 100% viñedos propios de Apalta.

CRIANZA

Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.
Crianza:
Uso de Barricas Barricas de roble francés de 225 lts. De primero, segundo y tercer uso.

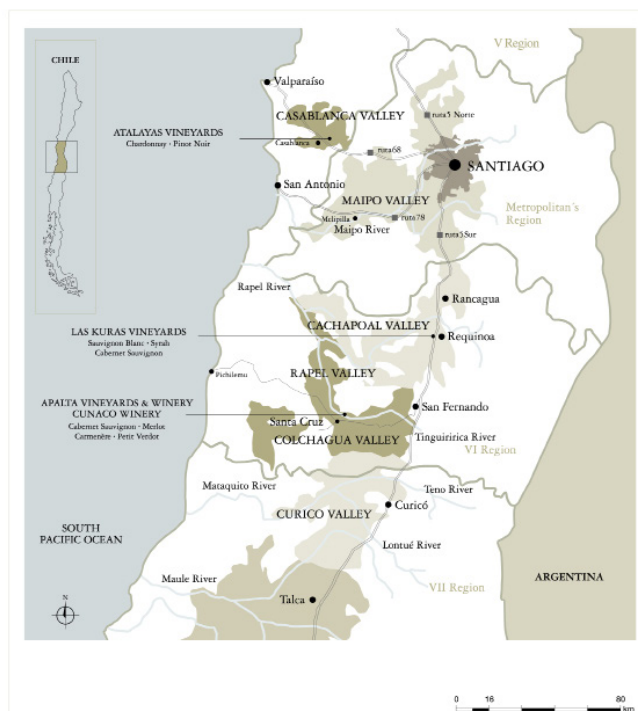
PRODUCCIÓN

Cajas Producidas: 4.900 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



"Al venir desde Burdeos a Chile, he redescubierto cuán consistente es lo que la Carmenère puede producir aquí: vinos de profundo color, únicos en su encanto y ligereza. Vinos que impresionan por su inconfundible personalidad,"

Jacques Begarie, Director Técnico.



Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM