



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Chardonnay 2011

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El Valle de Casablanca se ubica en la zona central de Chile, cerca del Océano Pacífico, el cual es enfriado, en estas latitudes, por la Corriente de Humboldt procedente del Polo Sur. El clima imperante es mediterráneo frío, gracias a la ventilación permanente de las frescas brisas marinas que soplan desde el océano. Los inviernos suelen ser moderados con poco riesgo de heladas y en verano el promedio de temperaturas no oscila excesivamente (corresponde a una Región I según la Escala de Winkler). Durante el período crítico de vendimia, que en el Hemisferio Sur se desarrolla entre los meses de noviembre y abril, el clima es generalmente seco.

En Casablanca se combinan a la perfección bajas temperaturas y veranos secos, lo cual permite a nuestro Chardonnay conservar su acidez y alcanzar la madurez lentamente, sin temer a la presencia de lluvias durante el otoño.

EL SUELO

La Cordillera de la Costa ha originado estos suelos graníticos, con algunas capas de arcilla y arena. Esto se traduce en buen drenaje y baja fertilidad.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

Durante la estación invernal 2010, especialmente durante el mes de julio, las temperaturas fueron muy bajas, lo que retrasó la brotación en aproximadamente 10 días. Este desfase se mantuvo también durante primavera. El verano fue más frío que lo normal, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo cual, fuera de ser atípico, fue beneficioso para las vides tras un invierno y primavera de condiciones más bien secas. La alta nubosidad estival mantuvo tenue la luminosidad, por lo que la madurez se alcanzó lenta pero regularmente sin los excesos de sol de temporadas anteriores. Febrero fue lo opuesto: calor y condiciones soleadas, como es normal. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias. La cosecha 2011 reunió las condiciones precisas para producir vinos de gran elegancia, complejidad y expresión frutal.

VINIFICACIÓN

Nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece Casablanca, destacar su vibrante acidez con el toque de complejidad que aporta el roble. La cosecha se realiza a mano, depositando los racimos en pequeñas cajas de 12 kilos. Éstas son trasladadas en camiones refrigerados hasta nuestra bodega en Colchagua. Fermentamos el 99% del jugo en tanques de acero inoxidable con el fin de preservar la frescura de la fruta. El 1% fermentó y fue envejecido durante 5 meses en barricas de roble usadas. No se realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido brillante.

Nariz: Aromas frescos y limpios a cítricos dulces, enlazando toques a lima y piña.

Paladar: De particular elegancia y frescura, su textura ligera y acidez despliegan un final largo.

Servicio y maridaje: Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F). Acompañante ideal para entradas, pescados y frutos del mar.



Casa Grand Selection Chardonnay 2011

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 100% Chardonnay.

VIÑEDO

Plantaciones: 69% viñedo Atalayas de Lapostolle.

31% viñedos de Casablanca contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 99% en tanques de acero inoxidable;
1% en barricas de roble francés usadas.

Crianza: 1% de la mezcla envejeció por 5 meses en barricas roble francés.

No se realizó fermentación maloláctica.

Uso de barricas: 100% de barricas roble francés de segundo y tercer uso, 225 litros de capacidad.

Toneleros: Saury, Hermitage, François Frères.
Tostado medio y ligero.

PRODUCCIÓN

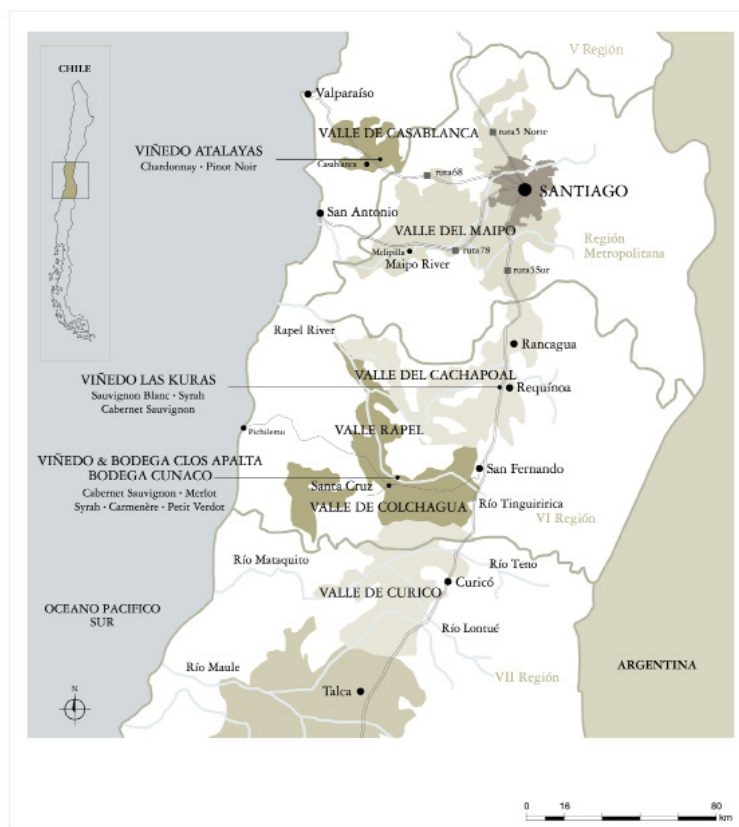
Fecha

de embotellación: Desde noviembre 2011.

Cajas producidas: 29.660 cajas de 12 botellas de 0.75 litros.



"Cuando pienso en el Valle de Casablanca, pienso en las brizas costeras del Océano Pacífico, la neblina que cubre las mañanas y los suelos graníticos de las laderas de la Cordillera de la Costa Chilena. Un terroir único para un único, joven y vibrante Chardonnay."
Jacques Begarie, Enólogo Jefe.




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com