



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CASA POR LAPOSTOLLE

### *Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon 2011*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. Su clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento de las uvas los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto de la corriente fría de Humboldt desde el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del valle. En consecuencia los días son cálidos y las condiciones de abundante sequedad y radiación solar permiten un lento período de maduración. Nuestros Cabernet son en consecuencia muy expresivos en nariz y de agradable estructura.

#### EL SUELO

Los suelos a lo largo del Valle de Rapel son de origen aluvial y coluvial, con capas de arcilla y muy buen drenaje.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

Durante el invierno 2010 la brotación tuvo un retraso de 10 días debido a las bajas temperaturas del mes de julio, desfase que se mantuvo también durante la 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 bajo 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 asoleadas, 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

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a la bodega. Se escogió únicamente fruta limpia bajo un estricto control de calidad, efectuado mediante la más alta tecnología óptica de selección de granos. Luego todas las uvas pasaron por una suave maceración que, delicadamente, permitió extraer y obtener una estructura elegante, magníficos aromas y un impresionante color.

La fermentación con levaduras nativas duró alrededor de 2 semanas y se realizó en tanques de acero inoxidable. Tras la maceración sólo el 55% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de 225 litros durante 6 meses; 45% de segundo uso y 55% de tercer uso.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Color púrpura intenso.

**Nariz:** De gran expresión frutal, con notas a tabaco y cedro. Encantador final.

**Paladar:** Ataque fresco y cuerpo medio, termina con taninos jugosos.

**Servicio y maridaje:** Servir entre 16°C (60°F) y 18°C (64°F). Compañero ideal para pastas, cerdo y carnes rojas grilladas.



Lapostolle

*En Lapostolle nuestra misión  
es capturar el frescor de la fruta  
joven y expresiva, brillante y viva.  
Esas características definen  
la línea Casa.*



Lapostolle

*Casa*  
*Grand Selection*

CABERNET  
SAUVIGNON

RAPEL VALLEY

# Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon 2011

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Rapel, Chile.  
**Varietal:** 86% Cabernet Sauvignon; 7% Carmenère;  
3% Merlot; 3% Syrah y  
1% de Cabernet Franc.

### VIÑEDO

**Plantaciones:** 55% proviene de los viñedos de Lapostolle.  
45% procede de viñedos de Rapel  
contratados a largo plazo, viñedos Lapostolle.

### CRIANZA

**Fermentación:** 100% Acero Inoxidable.  
**Crianza:** 55% de la mezcla fue envejecida  
durante 6 meses.  
Fermentación maloláctica realizada en barricas.  
**Uso de Barricas:** 100% barricas de roble francés de 225 litros  
de segundo y tercer uso.  
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud,  
Seguin Moreau y Demptos.  
Grado de tostado medio.

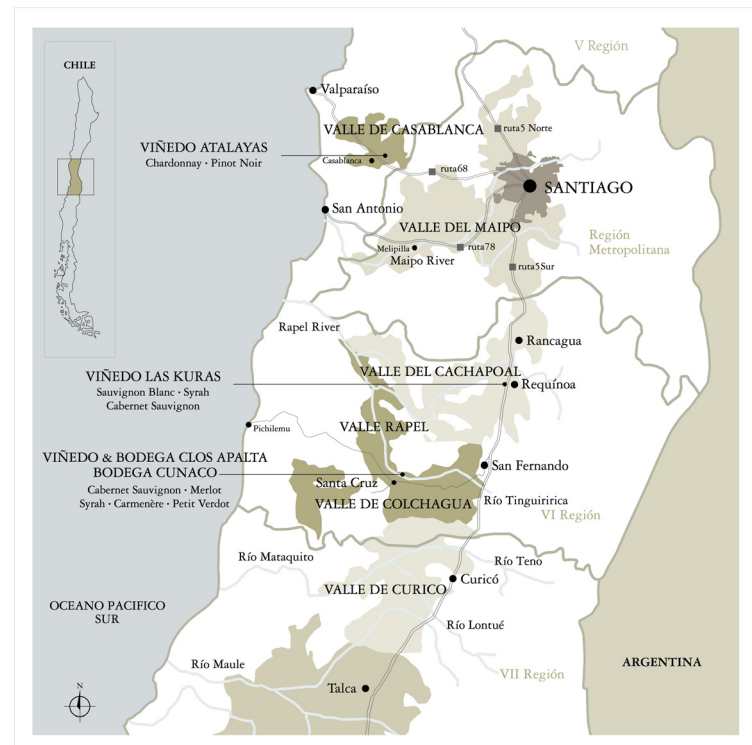
### PRODUCCIÓN

**Fecha  
de embotellación:** Desde febrero 2012.  
**Cajas producidas:** 58.000 cajas de 12 botellas de 0,75 L.

### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Enthusiast

2009: 91 puntos y Best Value



*"Nuestro Casa Cabernet es perfecto para  
celebrar con amigos y familia: es un  
vino que puede transformar una simple  
celebración en una memorable ocasión."*

*Jacques Begarie,  
Enólogo Jefe.*

**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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