



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Grand Selection

Merlot 2019



COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Rapel

VARIEDADES: 85% Merlot

8% Syrah

4% Carmenère

3% Petit Verdot

COSECHA: 25 de Marzo al 11 de Abril

PRODUCCIÓN: 4.805 cajas de 9lt.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí profundo con reflejos violáceos.

NARIZ: De color rojo rubí profundo con frutos rojos intensos y atractivos, con notas especiadas dulces y matices violáceos.

PALADAR: Boca agradable con taninos redondos y buena concentración. Largo y final agradable.

SERVICIO Y MARIDAJE

Sirva de 16 ° C (60 ° F) a 18 ° C (64 ° F). El acompañante ideal para carnes, carnes rojas y platos de condimento medio. Platos vegetarianos y de quesos.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14% vol.

pH: 3.59

Acidez Total: 3.55 gr/L (SO₄)

Azúcar: 2.44 gr/L

VINIFICACIÓN

Tiempo de Maceración: 28 días.

Tipo de Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 50% paso 5 meses en barricas de roble francés de segundo uso, 50% en tanques de acero inoxidable.

Embotellación: Enero 2021

Potencial de Guarda: 5 a 8 años

CONDICIONES DE VENDIMIA 2018

Esta añada trajo una severa sequía que se prolongó durante toda la temporada, completando así una década de estrés hídrico en el principal viñedo del país región. La primavera fue más fría de lo habitual, lo que retrasó la brotación y ralentizó el invierno. Hacia el final del verano, las temperaturas fueron más suaves y amplios rangos de temperatura entre el día y la noche ayudaron el proceso de maduración para volverse más uniforme, lo que finalmente llevó a uvas sanas con gran concentración y excelentes niveles de acidez.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

Domaines Bournet-Lapostolle



www.LapostolleWines.com

@LapostolleWines