



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CASA POR LAPOSTOLLE

### *Casa Sauvignon Blanc 2011*

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

El Valle de Rapel se localiza en la zona central de Chile e incluye los sub valles de Cachapoal y Colchagua. El clima predominante es mediterráneo semiárido, con lluvias que se concentran en la estación invernal. Durante la temporada de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas gracias a la influencia fría de las brisas procedentes de la Cordillera de Los Andes.

Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un área muy especial de Cachapoal, a los pies de Los Andes. Las montañas refrescan los viñedos y las uvas expresan la mineralidad única de estos suelos pedregosos: "Las Kuras" significa "piedras" en nuestra lengua autóctona.

#### EL SUELO

La zona en la que nace nuestro Sauvignon Blanc posee suelos que fueron cuenca de un afluente del río Cachapoal. Llano, con grandes piedras redondas, de baja fertilidad y muy buen drenaje, este terroir aporta al vino un componente mineral bellamente expresado.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

La temporada 2010 - 2011 se caracterizó por un invierno frío con pocas precipitaciones, lo que retrasó aproximadamente 10 días la brotación. La primavera fue normal y mantuvo este desfase. Cuando ya nos sorprendía la persistente sequedad del invierno llegaron oportunamente algunas lluvias, aunque también bajas temperaturas en verano. La nubosidad persistente favoreció una maduración lenta, libre de los excesos de luminosidad que tenemos en ocasiones. Febrero marcó el regreso del calor y los días despejados necesarios para alcanzar la plena madurez de los racimos. Finalmente, la vendimia nos entregó equilibrio, buena acidez y aromas sutiles.

#### VINIFICACIÓN

Todas las uvas de nuestro Sauvignon Blanc de Las Kuras fueron cosechadas a mano durante la noche. Este sistema se implementó desde la cosecha 2009, pues nos permite potenciar la fruta y la frescura del vino (además de ahorrar energía refrigerante en la bodega). Llegado este punto se hace todo lo posible para preservar la fruta y la acidez. A continuación, el vino decantó naturalmente en cubas, para luego fermentar lentamente a baja temperaturas en tanques de acero inoxidable y permanecer durante un mes sobre sus lías. Añadimos a la mezcla un 11% de Semillón procedente de viejas parras de Apalta, obteniendo mayor complejidad en nariz y un paladar suave y redondo; un vino realmente encantador de chispeante acidez y sabores intensos.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo pálido verdoso, limpio y brillante.

**Nariz:** Intensos aromas a piña, frutas tropicales, perfumes cítricos y de flores blancas.

**Paladar:** Equilibrado, de textura delicada, cuerpo ligero y fresco, regala un largo final.

**Servicio y maridaje:** Acompañante ideal para ensaladas y vegetales frescos, pescados, frutos del mar y entradas. Servir bien frío entre los 6°C a 8°C (42°F a 46°F).

*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

SAUVIGNON  
BLANC

RAPEL VALLEY



# Casa Sauvignon Blanc 2011

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Rapel, Chile.  
**Variedad:** 89% Sauvignon Blanc; 11% Semillón.

### VIÑEDO

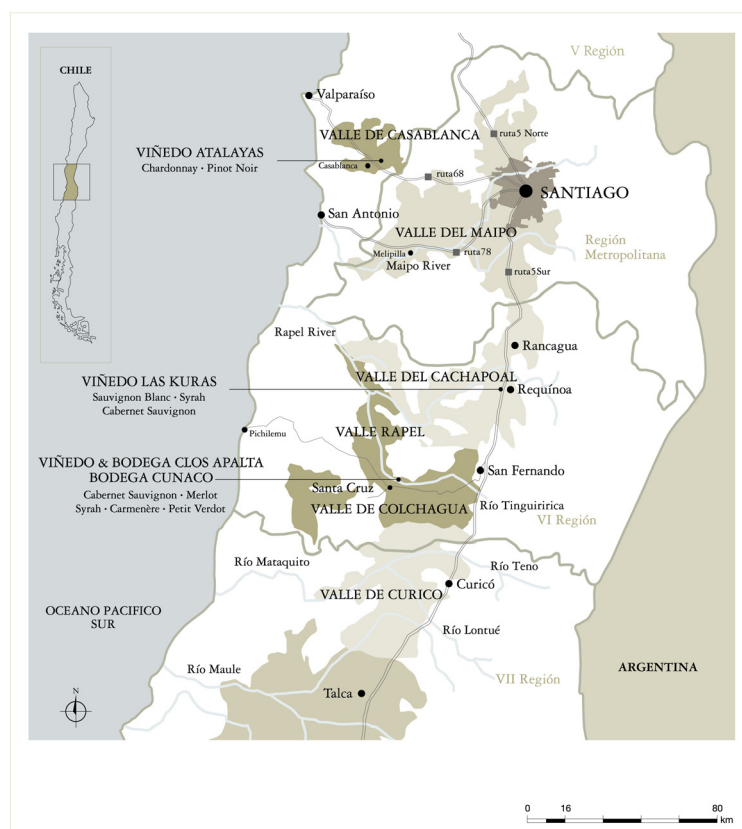
**Plantaciones:** 57 % viñedos propiedad de Lapostolle.  
43 % Viñedos de Cachapoal contratados a largo plazo.

### CRIANZA

**Fermentación:** 100% fermentación en tanques de acero inoxidable entre 14°C y 16°C por 4 semanas.  
**Crianza:** 100% en tanques de acero inoxidable con agitado de lías durante 1 mes.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde agosto de 2011.  
**Cajas producidas:** 61.000 cajas de 12 botellas de 0,75 L.



*“Las Kuras está justamente a los pies de Los Andes, montañas que son nuestra compañía. Desde su majestuosidad, son testigos silenciosos de todo lo que acontece a nuestras parras.”*

*Igor Jiménez,  
Supervisor viñedo Las Kuras.*

**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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