



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Sauvignon Blanc 2014

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El Valle de Rapel se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. El clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes 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 una mineralidad única de estos suelos pedregosos:

“Las Kuras” significa “piedras” en nuestra lengua nativa, el Mapudungun.

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, aportando componentes minerales al vino.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2014

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento 2014 se caracterizaron por temperaturas más bajas de lo normal y muy buenos niveles de acidez en nuestros vinos blancos.

Este invierno 2013 fue excepcionalmente frío y seco (50% de déficit de lluvia). Condiciones que se mantuvieron hasta la primavera. En general, el verano en nuestros viñedos fue seco y con altas temperaturas. Finalmente el mes de marzo trajo condiciones normales.

Comenzamos la cosecha del Sauvignon Blanc en nuestro viñedo de Requinoa el 3 de marzo y terminamos el día 18 (partiendo con las vides jóvenes de nuestra nueva plantación)

En cuanto al clima, abril se mostró normal, pero con temperaturas más bajas. Las noches frías de abril y los días más cortos nos permitieron conservar un buen nivel de acidez y expresión frutal.

VINIFICACIÓN

En Lapostolle nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece el Valle de Cachapoal, su frescura, vibrante acidez natural y elegante estructura.

Nuestros puntos clave son una estricta selección de frutas utilizando la tecnología de Vistalys, decantación natural del jugo y fermentación a baja temperatura en tanques de acero inoxidable.

Añadimos un 1% de Semillón de nuestros viñedos viejos de Apalta y un 1% de Sauvignon Gris; el resultado es un vino que mantiene su sabor y acidez natural, delicadas notas de fruta blanca y una mayor complejidad en la nariz con un paladar medio redondo y una vibrante acidez.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo verdoso pálido con bordes brillantes.

Nariz: Gran expresividad, con notas a frutos blancos tales como pera y durazno y delicadas notas cítricas.

Paladar: Acidez fresca y vibrante, buen volumen en boca con un largo y persistente final.

Servicio y maridaje: Ideal para camarones marinados, pescado tales como corvina y robalo, frutos de mar y entradas en general. Servir frío, entre los 6° a los 8°C (42° 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.*



Casa Grand Selection Sauvignon Blanc 2014

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Rapel, Chile.

Variedad: 98% Sauvignon Blanc , 1% Semillón y 1% Sauvignon Gris.

VIÑEDO

Plantaciones: 60% viñedo Las Kuras, Lapostolle.

40% viñedos contratados a largo plazo, Cachapoal.

CRIANZA

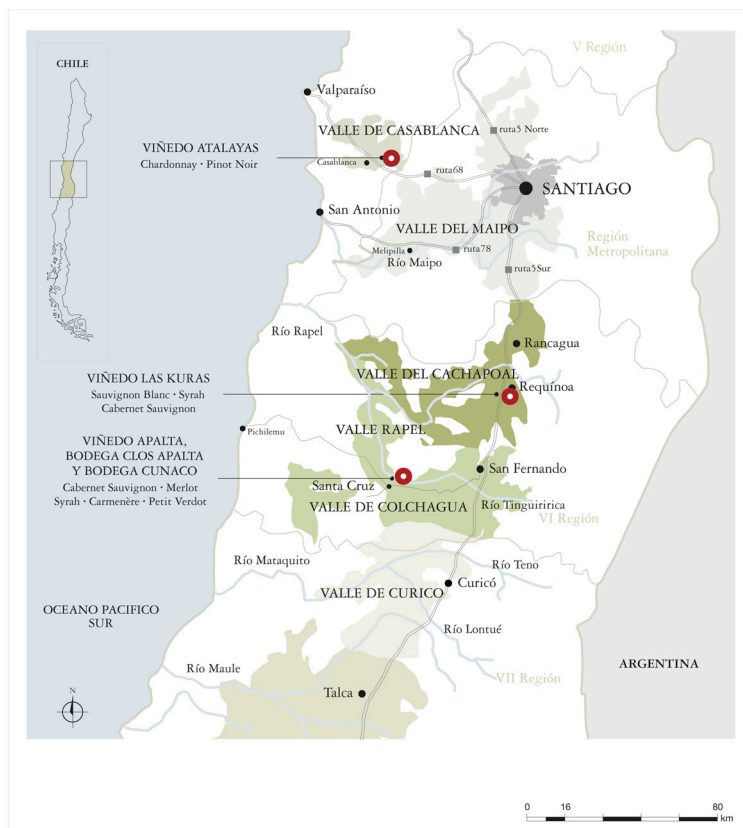
Fermentación: 100% fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14° a 16°C por 4 semanas.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: Desde el 28 de agosto al 15 de octubre, 2014.

Cajas producidas: 35.529 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.



“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.”

*Jacques Begarie,
Director Técnico.*

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com