



**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## LE ROSÉ POR LAPOSTOLLE

### Le Rosé 2014

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE COLCHAGUA

Apalta está ubicado a 170 Km. al sur oeste de Santiago, en el Valle de Colchagua. El viñedo se orienta de norte a sur, algo poco frecuente en Chile. Por un lado fluye el río Tinguiririca y, por el otro, los cerros de la Cordillera de la Costa rodean al viñedo formando una herradura y participando ambos, río y Cordillera, en la conformación de este terroir único. Es esta geografía responsable de las condiciones que favorecen el equilibrio de nuestras parras y la lenta maduración de las uvas. Desde el amanecer los cerros se interponen y moderan la intensidad de la exposición lumínica que reciben las parras, mientras el río tiene una influencia refrescante sobre el clima. Apalta se beneficia de un meso clima que se distingue del resto del Valle de Colchagua. Puede describirse como mediterráneo semiárido, con una larga y seca estación estival y lluvias concentradas durante el invierno, alcanzándose los 450 mm. de agua caída promedio en los últimos años. Durante la temporada de crecimiento, que se extiende entre octubre y abril, las temperaturas son cálidas y días sin lluvias. Por las tardes soplan brisas refrescantes y durante la noche las temperaturas son bajas. Todas estas características determinan una amplia fluctuación térmica entre noche y día, condición esencial para la calidad del color y taninos en los vinos tintos. La lenta maduración permite al racimo desarrollarse hasta el punto preciso de concentración y carácter, permitiéndonos preservar la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando así un gran potencial de guarda al vino.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2014

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento 2014 se caracterizan por temperaturas más bajas y muy buenos niveles de acidez en nuestros vinos. El invierno del 2013 fue excepcionalmente frío y seco (50% de déficit de lluvia). En general, el verano fue seco y con altas temperaturas. Finalmente marzo trajo consigo condiciones normales. En cuanto al clima, las temperaturas en abril fueron normales, aunque un poco más bajas del promedio. La maduración de las uvas fue lenta, debido a las típicas características del otoño: temperaturas más bajas y días más cortos. Las noches frías de abril y los días más cortos, permitieron conservar un buen nivel de acidez y expresión frutal. En conclusión, otra vez el desafío principal de la vendimia 2014 fue la particularmente larga espera en cada una de las variedades para alcanzar la madurez fenólica adecuada.

#### VINIFICACIÓN

Le Rosé proviene de una selección de lotes especiales de Syrah, Cabernet Franc y Carmenère. Justo después de llenar los tanques de acero inoxidable, fermentamos a baja temperatura, como un vino blanco. El resultado es un rosé con un atractivo color rosa pálido, delicados aromas a fruta roja fresca, fresca acidez y muy buena expresión. Todas las fermentaciones se realizaron con levaduras nativas entre 14°C a 16°C durante un mes. El vino estuvo en guarda durante 6 meses en tanques de acero inoxidable.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rosa pálido brillante.

**Nariz:** Aromas frescos a frutas rojas tales como cerezas y delicadas notas florales con matices especiados.

**Paladar:** Paladar ligero, con una muy buena textura y acidez natural. Fruta roja fresca, con un final largo y persistente.

**Servicio y maridaje:** Servir a 8°C (45°F) como aperitivo, también compañero ideal para ensaladas frescas y frutos de mar en general.

*En Lapostolle nuestra misión  
es capturar el frescor de la fruta.  
Color rosa pálido, con  
una nariz perfumada  
a fruta roja, berries y flores.*



*Le Rosé*

**Lapostolle**

Valle de Colchagua

2014



# Le Rosé 2014

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

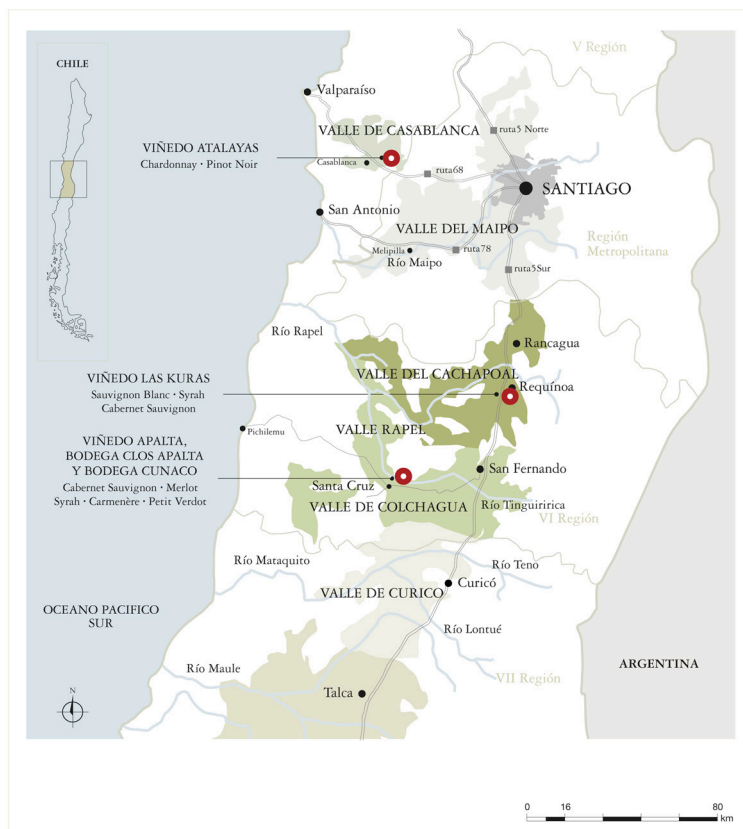
**Región:** Valle de Colchagua, Chile.  
**Viñedos:** Viñedos de Apalta, Lapostolle.  
**Varietal:** 47% Syrah, 43% Cabernet Franc y 10% Carmenère.

### CRIANZA

**Fermentación:** 100% en tanques de acero inoxidable.  
**Crianza:** 100% del vino en tanques de acero inoxidable por 6 meses.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** 4 de febrero del 2015.  
**Cajas producidas:** 1.109 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



*“Un vino deliciosamente fresco que se caracteriza por su sutileza y elegancia. Inspirado en el estilo provenzal de los vinos rosados de Francia, pero con un toque chileno, el Carmenère”*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*

**Lapostolle**  
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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