



*Obtenidos de nuestros
viñedos propios, Cuvée Alexandre
expresan nuestra dedicación
a la calidad
y al terroir de Lapostolle.*


Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Chardonnay 2013

“Producido con Uvas Orgánicas”

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El viñedo Atalayas se localiza en el corazón de la Cordillera de la Costa chilena, a sólo 22 km del Océano Pacífico. Gracias a ondulantes colinas y laderas empinadas se pueden identificar gran variedad de mesoclimas. Esto nos permite separar el viñedo en lotes diferenciados, obteniendo así una producción de vinos únicos con distintas personalidades que realzan la mezcla final.

Casablanca se caracteriza por recibir intensamente la influencia del Océano Pacífico, el cual es enfriado en estas latitudes por la Corriente de Humboldt, que viaja desde la Antártica. Al bajar las temperaturas, la capa inferior de la atmósfera se enfría, lo que provoca nubes rasantes y neblinas que entran al valle por las mañanas. A mediodía y por las tardes la temperatura es cálida, con mucho sol en primavera y verano, pero las brisas oceánicas comienzan a soplar al final del día, bajando las temperaturas hasta los 9°C o 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías, haciendo que la temporada de crecimiento de las vides sea excepcionalmente larga, tras la cual la maduración se desarrolla lentamente. Esto es fundamental para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la expresiva intensidad aromática que obtendrá el vino.

EL SUELO

Estos suelos son de origen granítico, de baja fertilidad y levemente ácidos. Tal como su roca madre son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos con una capa vegetal.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

La vendimia 2013 en Casablanca destacó por las excelentes condiciones para el crecimiento de nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay. El invierno de 2012 en general, fue más seco y frío, excepto en junio que mostró mayores temperaturas y humedad. Todas las lluvias de primavera se concentraron en octubre (71.3mm v/s 29.7mm promedio de los últimos años). Las temperaturas entre octubre y noviembre fueron un poco más frías con 2°C más bajos de lo normal. El verano fue más húmedo y frío. Durante diciembre, las lluvias (53.7 mm) hicieron de este mes el más húmedo en la historia de Lapostolle. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua y no tuvimos la necesidad de riego adicional durante el verano. En febrero tuvimos temperaturas normales. Todas las uvas de nuestro viñedo Atalayas en Casablanca fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos.

VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. En esta vendimia 2013, el 45% fue fermentado en barricas de roble francés y 55% en tanques de acero inoxidable. La totalidad de nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay envejeció en barricas de roble francés durante 10 meses (23% en barricas nuevas, 47% en barricas de segundo uso y 30% en barricas de tercer uso). De esta manera hemos logrado un Chardonnay en el que la madera se integra a la elegante estructura potenciando la acidez natural y frescura de esta variedad.

No se realizó maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante con reflejos verdes.

Nariz: Muy expresivo. Aromas florales dulces y delicadas notas a fruta tropical fresca, tales como el mango y la papaya.

Paladar: En boca es redondo y elegante, con excelente volumen, frescura y acidez vibrante, largo y persistente final.

Servicio y maridaje: Servir a 12°C (53°F).

Acompañante ideal de frutos del mar, carnes blancas o pescado como salmón o atún.

Cuvée Alexandre Chardonnay 2013

“Producido con Uvas Orgánicas”

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, viñedo Atalayas de Lapostolle, Chile.
Variedad: 100% Chardonnay.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 20,8°C (69°F).
Temperatura Mínima Promedio: 6°C (42,8 °F).
Pluviometría Promedio: 450 mm.

Manejo

del Viñedo: Viñedos Orgánicos y Biodinámicos certificados por CERES y DEMETER (Alemania).
Alta densidad de plantación: 6 666 pl/ ha.
Producción: Promedio 4.500 Kg/ha – o 1.800 Kg/acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular rendimientos.
100% cosechado a mano en cajas pequeñas.

VINIFICACIÓN

Selección: Selección de racimos en cintas.
Fermentación: 45% fermentado en barricas.
55% fermentado en tanques de acero inoxidable.
No se realizó maloláctica.

CRIANZA

Crianza: 100% envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés.
23% en barricas nuevas, 47% en barricas de segundo uso y 30% en barricas de tercer uso.
Toneleros: Principalmente François Frères, Sylvain y Saury.
Mayormente tostado medio.

Clarificación

y Filtración: Clarificado por bentonita; filtrado mediante presión y placas.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: 13 al 22 de Mayo, 2014.

Cajas producidas: 9.552 cajas de 12 botellas de 0,75 lt.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine and Spirits	Decanter
2000: 89 2001: 91 2002: 91	1998: Mejor Chardonnay Chileno	2000: Vino del Año ***
2003: 90 2004: 90 2005: 90 2006: 91 2007: 91 2008: 90	Wine Enthusiast 2002: 90 pts. Elección del Editor 2008: 89 2011: 89	Mundus Vini 2009: Medalla de Oro
2009: 90 2011: 90	Concurso Vinos Orgánicos de Chile 2011: Medalla de plata	Guía Mujer y Vino 2009: 90 2011: 92 2012: 92
Descorchados 2011: 90 2012: 92 2013: 90	James Suckling 2012: 94	La CAV 2009: 92 2011: 90 2012: 93

“Cada nuevo día el sol,
elevándose sobre Atalayas y
su gran diversidad de exposiciones,
da vida, elegancia y complejidad
a nuestro Cuvée Chardonnay”.

Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.


Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com