

## *Cuvée Alexandre Chardonnay 2016*

### 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 puede identificar una 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 directamente 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 y la maduración se desarrolle lentamente. Esto es fundamental para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la intensidad expresiva aromática que obtendrá el vino.

### EL SUELO

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 2016

La cosecha en Casablanca se caracterizó por ser más fría de lo normal, con días nublados y muy poco sol, lo que condujo a un ciclo lento de madurez. Como resultado, la cosecha en Atalayas comenzó con un leve retraso el 4 de abril. El otoño 2016 se caracterizó por las lluvias caídas en Abril, las que sumaron 118 mm. Nuestros vinos de Casablanca, especialmente el Chardonnay, tuvieron un excelente rendimiento y calidad, con buena estructura y muy buena acidez.

### VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. El 100% de la uva fue cosechada a mano en pequeñas cajas de 14 kilos, luego el racimo entero fue prensado y el jugo decantado de forma natural a bajas temperaturas en cubas de acero. En esta vendimia 2016, el 56% del mosto fue fermentado en barricas de roble francés entre 15 a 18°C y el 44% restante fue fermentado entre 15 a 18°C en tanques de acero inoxidable. El 56% de nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay 2016 fue fermentado en barricas de roble Francés entre 15 a 18°C y el 44% restante fue fermentado en cubas de acero inoxidable entre 12 a 14°C. Nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay fue parcialmente criado en barricas de roble Francés, 46% madera nueva y un 10% roble de segundo y 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 fermentación maloláctica.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo brillante con reflejos dorados.

**Nariz:** Expresión a especias dulces como el clavo de olor junto a aromas frutales tal como lychee y membrillo.

**Paladar:** En boca es elegante, con gran volumen y un vibrante y largo final.

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

Mollejas a la parrilla con dressing de limón, mero gratinado al horno y pulpo con langostinos.



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

# Cuvée Alexandre Chardonnay 2016

## En Cifras

### APELACIÓN

**Región:** Viñedo Atalayas, Valle de Casablanca, 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:** 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 manual de racimos en cintas.

**Fermentación:** 100% prensado racimo entero sin maceración  
56% fermentado en barricas.  
44% fermentado en tanques de acero inoxidable.  
No se realizó fermentación maloláctica.

### CRIANZA

**Crianza:** 56% envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés.  
46% en barricas nuevas, 10% en barricas de segundo y tercer uso.  
Toneleros: Principalmente François Frères, Sylvain y Saury.  
Mayormente tostado medio.

**Clarificación y filtrado :** Clarificado, estabilizado y filtrado suave previo a la embotellación.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** A partir del 11 de Julio, 2017.

**Cajas producidas:** 6.670 cajas de 12 botellas de 0,75 lt.

### DISTINCIONES Y PREMIOS

<b>Wine Spectator</b> 2000: 89 puntos 2001: 91 puntos 2002: 91 Compra Inteligente 2003: 90 puntos 2004: 90 puntos 2005: 90 puntos 2006: 91 puntos 2007: 91 puntos 2008: 90 Vino de la Semana 2009: 90 puntos 2011: 90 puntos 2012: 91 puntos 2013: 89 puntos	<b>Wine and Spirits</b> 1998: Mejor Chardonnay Chileno	<b>La CAV</b> 2009: 92 puntos 2011: 90 puntos 2012: 93 puntos 2013: 92 puntos 2015: 90 puntos
	<b>Decanter</b> 2000: **** Vino del año 2013: 90 puntos. Asia Wine Awards	
	<b>Wine Enthusiast</b> 2002: 90 Elección del Editor 2008: 89 puntos 2011: 89 puntos 2012: 89 puntos	<b>Guía Mujer y Vino</b> 2009: 90 puntos 2011: 92 puntos 2012: 92 puntos
	<b>Mundus Vini</b> 2009: Medalla de Oro	<b>Descorchados</b> 2011: 90 puntos 2013: 90 puntos 2012: 92 puntos 2013: 92 puntos 2015: 90 puntos 2016: 91 puntos
	<b>Cata Vinos Orgánicos de Chile</b> 2011: Medalla de Plata	
<b>James Suckling</b> 2012: 94 puntos 2013: 92 puntos 2015: 94 puntos	<b>The Wine Advocate</b> 2016: 90 puntos	

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

*Andrea León,  
Director Técnico Lapostolle Wines.*

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

WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM