



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre* *Cabernet Sauvignon 2012* *“Hecho con Uvas Orgánicas”*

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



Lapostolle

*Cuvée  
Alexandre*

CABERNET  
SAUVIGNON

APALTA VINEYARD  
COLCHAGUA VALLEY  
MADE WITH ORGANIC GRAPES

#### 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 550 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.

#### EL SUELO

El suelo de nuestra parcela más antigua de Cabernet Sauvignon es de origen coluvial, con una alta proporción pobre y profunda de granito y cuarzo. Tiene una capa superior de suelo, con muy buen drenaje y baja capacidad de retención de agua. Las viñas viejas muestran un excelente equilibrio y raíces de gran profundidad.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

Esta vendimia 2012 trajo grandes condiciones para el crecimiento de nuestro Cabernet Sauvignon en Apalta. No se registraron precipitaciones durante la temporada de cosecha, y las buenas temperaturas durante el verano y el otoño dieron lugar a una maduración y finalmente a una cosecha precoz. La lluvia nunca fue una preocupación durante esta temporada. Octubre y noviembre fueron un poco más cálidos y permitieron una buena floración de nuestras vides. El verano comenzó más cálido de lo normal en diciembre. Sin embargo las frías noches refrescaron el ambiente, produciendo más color en las uvas y preservando su acidez natural. Se cosecharon las variedades tintas 3 semanas antes para alcanzar el nivel adecuado de madurez.

#### VINIFICACIÓN

Como filosofía de elaboración para nuestro Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon buscamos la elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Expresar el terroir de Apalta es nuestra misión, de modo que nuestra filosofía de elaboración permite procesos muy naturales con una mínima intervención. Nuestros puntos claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, 85% de la uva paso por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica Vistalys y 15% de la uva fue despalillada a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Métodos de extracción suaves y un buen uso de la madera para conservar los aromas propios de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece.

Nuestro Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de una antigua parcela plantada en 1920 con alta densidad bajo condiciones geográficas específicas de suelo. Añadimos un 9% de Cabernet Franc en esta cosecha para mejorar la expresión aromática de esta típica variedad de Burdeos.

Todas las fermentaciones se realizaron con levadura nativas. El vino tuvo posteriormente una guarda en barricas por 1 año (12 meses). No hubo estabilización, ni clarificación. Solo filtración antes del embotellado.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo oscuro profundo con reflejos púrpura.

**Nariz:** Densos aromas a tabaco y café que, elegantes, se entrelazan con aromas a frutos rojos como ciruelas y cerezas.

**Paladar:** Buena estructura tánica. Concentrado y equilibrado en media boca. Paladar redondo con un largo y persistente final.

**Servicio y maridaje:** Guardar por bastantes años o decantar y servir a 16°C (60°F). Acompañante ideal para carnes como cordero o preparaciones con métodos de cocción prolongados.

# Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2012

“Hecho con Uvas Orgánicas”

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Colchagua, Viñedo Apalta Lapostolle, Chile.

**Variedad:** 91% Cabernet Sauvignon y 9% Cabernet Franc.

### VIÑEDO

**Datos del Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F.

Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F.

Pluviometría Promedio: 550 mm.

### Manejo

#### del Viñedo:

Viñedos manejados de forma Orgánica y Biodinámica. Viñedos Orgánicos con Certificación CERES.

Alta densidad de plantación: 5.400 a 6.666 plantas/Há. Selección masal, vides no injertadas.

Producción: Promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.

Deshojos y cosechas en verde para regular el rendimiento.

Espaldera vertical con poda en guyot doble.

100% cosechado a mano en cajas pequeñas de 14 kilos.

Cosechado entre marzo y abril.

### VINIFICACIÓN

**Selección:** 85% de los racimos seleccionados a mano y selección óptica de granos por Vistalys.

15% despallado a mano en bodega Clos Apalta.

**Fermentación:** 100% levaduras nativas.

Fermentación en tanques de acero inoxidable y madera. Maceración pelicular durante 4 a 5 semanas.

### CRIANZA

**Crianza:** 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas nuevas de 225L durante 12 meses.

**Uso de Barricas:** Uso de barricas: 28% en barricas nuevas, 21% en barricas de segundo y 51% de tercer uso.

Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos y Taransaud. Tostado Medio y Tostado Medio +.

### Clarificación

#### y Filtrado:

No fue clarificado ni estabilizado en frío.

Suave filtración por placas sólo antes del embotellado.

### PRODUCCIÓN

#### Fecha

**de embotellación:** Desde septiembre del 2013.

**Cajas producidas:** 14.580 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

### DISTINCIONES Y PREMIOS

| Wine Spectator                      | Descorchados                                                                      | La Cav               | Wine Enthusiast |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|
| 2000: 91                            | 2010: 90 puntos<br>by Patricio Tapia                                              | 2010: 90<br>2011: 90 | 1999: 90        |
| 2001: 91                            |                                                                                   |                      | 2001: 92        |
| 2003: 89                            | Guía Mujer y Vino<br>2009: 92 puntos y Ganador de la Categoría<br>2011: 90 puntos |                      | 2003: 91        |
| 2005: 90                            |                                                                                   |                      | 2004: 90        |
| 2008: 90                            |                                                                                   |                      | 2005: 91        |
| 2009: 88                            |                                                                                   |                      | 2007: 90        |
| 2010: 92                            |                                                                                   |                      | 2008: 89        |
| <b>International Wine Challenge</b> |                                                                                   |                      | 2009: 89        |
| 2008: Best Value Red Trophy 2010    |                                                                                   |                      | 2010: 91        |
| <b>AWoCA</b>                        |                                                                                   |                      |                 |
| 2008: Medalla de oro                |                                                                                   |                      |                 |

**2 veces Best Buy - 2 veces Elección del Editor -  
9 cosechas sobre 90 puntos y más.**

  
**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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



*“El Cabernet Sauvignon de Colchagua posee verdadera identidad: Fruta roja intensa y estructura para envejecer por muchos años. Aquí, en Apalta, el hecho de que las parras tengan ochenta años de edad y estén plantadas en alta densidad otorga al vino una dimensión adicional de complejidad.”*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*