




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Pinot Noir 2015

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° 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 2015

El viñedo Atalayas tuvo un comienzo de temporada difícil, con 2 heladas en primavera. Afortunadamente, éstas no fueron tan intensas como aquellas de la temporada anterior y fueron contraladas eficientemente por nuestro sistema de control de heladas. El verano comenzó con un enero nublado que mantuvo una evolución lenta de la uva hasta un soleado y febrero cálido. En general la temporada fue muy seca, lo que entregó fruta muy sana.

VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir buscamos elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Este año, el 85% de los racimos fueron seleccionados antes de ser despalillados y pasar por la selección de granos Vistalys. El 15% restante tuvo maceración carbónica. La fermentación fue realizada en un 100% por levaduras nativas. El 100% del vino fue envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés nuevas, de segundo y de tercer uso. El resultado es un Pinot Noir elegante y sutil, con una madera bien integrada.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo guinda, con ribetes rojo rubí.

Nariz: Restacan los frutos rojos, guinda ácida, ciruela, murtila y notas trufa.

Paladar: Acidez media-alta, fruta roja fresca, final jugoso y largo.

Servicio y maridaje: Servir a 14°C (57°F). Acompañante ideal para pescados de roca con pure de habas, pulpo grillado con zanahoria confitada y congrio frito con masa tempura.

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

PINOT NOIR

VIÑEDO ATALAYAS

Cyril de Bournet
CYRIL DE BOURNET

Alexandra Marnier
ALEXANDRA MARNIER
LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Pinot Noir 2015

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Viñedo Atalayas, Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 100% Pinot Noir.

VIÑEDO

Datos de Clima: Temperatura Máxima Promedio: 20,5°C (68,9°F).
Temperatura Mínima Promedio: 4,8°C (40,6°F).
Pluviometría Promedio: 225 mm.

Manejo del viñedo: Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/hectárea.
Producción: Promedio de 2.000 Kg/hectárea – o 800 Kg/acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.
100% cosechado a mano.

VINIFICACIÓN

Selección: 100% selección de racimos, 85% selección óptica realizada por Vistalys.

Fermentación: Todas las uvas fermentaron a temperaturas entre los 24°C y los 26°C con levaduras nativas en pequeños tanques de acero inoxidable.
9% de la uva hizo maceración carbónica.
La fermentación maloláctica natural se desarrolló en barricas de roble francés.

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla envejeció en roble francés durante 11 meses.
21% en barricas de roble francés nuevas, 8% de segundo uso y 71% tercer uso.
Toneleros: Saury, Baron, Radoux, SMF, Sylvain, Taransaud.
Principalmente tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: 9 y 16 de Julio, 2016.

Cajas producidas: 1.025 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



"Una expresión auténtica de esta cepa, la más compleja, que exige tanto en el viñedo como en bodega. De producción limitada, su perfume delicado y elegancia hacen de nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir un vino encantador".

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM