



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

*Curée Alexandre*

Pinot Noir 2018



**COSECHA:** 2018

**TIPO DE VINO:** Pinot Noir

**D.O.:** Casablanca

**VARIEDADES:** 100% Pinot Noir

**FECHA DE COSECHA:** 4 de Abril al 14 de Abril

**PRODUCCIÓN:** 378 cajas de 9L

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Color guinda con notas violáceas.

**NARIZ:** Nariz fresca de frutos rojos y especias.

**PALADAR:** Cuerpo ligero y delicado, con un final largo y elegante.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Servir a 14 ° C (57 ° F). Acompañante ideal de pescado de roca con puré de habas, pulpo a la plancha con confit de zanahoria y congrio rebozado en tempura.

**DATOS TECNICOS**

**Alcohol:** 13.5% vol.

**pH:** 3.41

**Acidez Total:** 3.36 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 2.94 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75cL.

**VINIFICACIÓN**

**Maceración:** 24 días

**Tipo de Fermentación:** 100% cubas de roble francés.

**Temperatura de Fermentación:** 22°C- 24°C

**Crianza:** 100% permaneció por 10 meses en barricas de roble frances de segundo y tercer uso.

**Fecha de Embotellación:** Mayo 2019

**Potencial de Guarda:** 15 años



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE  
Maison fondée en 1827

Domaines Bournet-Lapostolle



Lapostolle  
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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

@LapostolleWines

## VINTAGE CONDITIONS IN 2018

Our Atalayas Vineyard had a homogeneous bud break that was earlier than previous seasons. Luckily there were no frosts during spring so yields remained intact. On top of that, the good induction on buds from the previous season generated a 30% increase on yields from average production in our vineyard in Casablanca. Cloudy days during January and February, plus the low temperatures generated a delay with harvest of about two weeks. The low temperatures, right luminosity and lack of rain during harvest allowed a great expression of the typical aromatic intensity of the fruit. The harvest started with the steepest block of Chardonnay on the 6th of April and finished with the coolest side of the hills on the 28th.

**Temperature:** Historical Average 14.3°C / 2018 Average: 14.4°C

**Rainfall:** Historical Average: 683.1 mm / 2018: 718.5 mm

## HISTORIA

La línea Cuvée Alexandre está enfocada en traer la más fina expresión de una variedad de nuestros propios viñedos. Este Cuvée Alexandre Pinot Noir tiene su origen en nuestro viñedo de Atalayas en el Valle de Casablanca, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos blancos. Las particulares condiciones geográficas y climáticas de la región hacen que sus vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nace en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terroir de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo paso a paso, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile.

Reconocida como “Bodega del Año del Nuevo Mundo” por Wine Enthusiast en 2008, Lapostolle es considerada como una de las bodegas más premium de Chile.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está liderado por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

## ESTATE

This Cuvée Alexandre Pinot Noir comes from selected parcels of our Atalayas Estate, located in the Casablanca Valley, near the town of Casablanca, 70 Kilometers West from Santiago.

## ATALAYAS VINEYARD

Location:	Casablanca, Casablanca Valley
Clos du Lican:	34° 33'21"20.05"S 71°23'18.30"W
Elevation:	290 - 340 meters above sea level
Distance from the Sea:	25 Kilometres
Surface area:	1.51 ha selected of ha total of 35.4 ha
Plantation:	1.51 ha planted in 1998, 6.666 plants/ha
Training System:	Vertical Trellis in a Double Guyot
Production Yields:	45 hL/ha
Certification:	ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

## CONDICIONES GEOGRAFICAS

El viñedo de Atalayas está anidado en el corazón de la Cordillera Costal Chilena, a solo 25 km del Océano Pacífico. Sus onduladas colinas y variadas exposiciones son la fuente de una gran variedad de mesoclimas que nos permiten producir diferentes lotes, cada uno con una personalidad única que conforma la mezcla final.

## CONDICIONES CLIMATICAS

Casablanca está fuertemente influenciada por el mar, que es frío en estas latitudes debido a la Corriente de Humboldt proveniente de la Antártida. Bajo esta influencia fría, la capa inferior de la atmósfera se enfría, lo que provoca que numerosas nubes bajas y neblina que cubren el valle por las mañanas. Las tardes son cálidas y soleadas en primavera y verano, pero la brisa marina comienza a soplar al final de la tarde, bajando la temperatura a 9°C o 10°C. Esta influencia marítima, que también se traduce en noches frescas, confiere al valle una temporada de crecimiento excepcionalmente larga y un proceso de maduración lento.

## SUELOS

Estos suelos tienen un origen granítico de baja fertilidad y son ligeramente ácidos. Al igual que su roca madre, son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos por un cultivo de cobertura.