



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2013

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CACHAPOAL

El viñedo Las Kuras se ubica a sólo 5 km de los pies de la Cordillera de Los Andes, en lo que fuera antiguamente la cuenca de un río. La predominancia de un clima mediterráneo semiárido ha permitido que el viñedo Las Kuras del Valle de Cachapoal se desarrolle bajo condiciones únicas y muy favorables. Las lluvias se concentran fundamentalmente en invierno, entre los meses de mayo y septiembre, con un promedio anual de precipitaciones de 510 mm. Entre noviembre y abril las vides crecen naturalmente bajo condiciones de sequía. Si bien los días son moderadamente calurosos durante el verano (28°C a 30°C), las noches son frescas y agradables (12°C a 14°C), gracias a las brisas frías que descienden de la Cordillera de Los Andes.

Las viñas crecen con la fría influencia de las montañas y expresan toda la mineralidad de este viñedo, un suelo único de gravas y piedra. "Las Kuras" significa "piedras" en nuestra lengua nativa, el mapudungun.

EL SUELO

Terrazas aluviales con zonas de suelos poco profundos, con una abundancia de rocas de río y grava, similares a los famosos viñedos de Graves de Burdeos. El alto porcentaje de piedras ofrece un excelente drenaje, buena aireación y baja fertilidad. Además, las piedras atrapan el calor durante el día para entregar calor durante la noche, creando un microclima único.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

Las condiciones climáticas durante esta última temporada de cultivo de 2013 se caracterizan por temperaturas más bajas y muy buenos niveles de acidez en los vinos blancos.

En general, el invierno en 2012 fue seco y frío. Las lluvias se concentraron en octubre. El verano fue frío y húmedo, con algunas lluvias inusuales en diciembre. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua y dejaron a las vides desarrollarse sin la necesidad de riego adicional en verano. Marzo trajo de vuelta condiciones normales.

Comenzamos la cosecha del Sauvignon Blanc de Las Kuras el 12 de marzo. La maduración comenzó lenta, poco a poco. En general, este fue un buen año para los vinos blancos y sobre todo para variedades aromáticas como nuestro Cuvée Sauvignon Blanc, ya que las temperaturas más bajas ayudaron a mantener una buena acidez y preservar los aromas.

VINIFICACIÓN

Como filosofía vitivinícola en nuestra línea Cuvée Alexandre buscamos elegancia y equilibrio. Expresar el terroir es nuestra misión, por lo que nuestra filosofía de elaboración del vino sigue siendo muy natural con una mínima intervención.

Los puntos claves son 100% cosecha manual nocturna para este Sauvignon Blanc, una estricta selección de fruta y uso de la tecnología Vistalys, fermentaciones a baja temperatura y el uso de lías durante su guarda en cubas de acero inoxidable y barricas.


NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido brillante.

Nariz: Elegante y expresivo con aromas a frutas tropicales como la papaya, piña fresca y aromas cítricos dulces.

Paladar: Buen volumen y acidez, suave y fresco. Untuoso. Paladar medio y un final largo y persistente.

Servicio y maridaje: Ideal para ensaladas de verduras frescas, mariscos y pescados. Servir bien frío entre 6 y 8 °C (42 y 46°F).



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



Lapostolle



*Cuvée
Alexandre*

SAUVIGNON
BLANC

LAS KURAS VINEYARD
CACHAPOAL VALLEY



Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2013

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Cachapoal, Chile.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

VIÑEDOS

Climate data: Temperatura Máxima Promedio: 22°C (75°F).

Temperatura Mínima Promedio: 6°C (44°F).

Pluviometría Promedio: 500 mm.

Manejo

del viñedo:

Alta densidad de plantación: 4000 plantas/Há.

Selección masal, vides no injertadas.

Producción promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.

Espaldera vertical con poda en guyot doble.

Clones:

66% clon 530 de Sancerre (mineral, tardío).

33% clon 242 de Bordeaux (frutal, precoz).

VINIFICACIÓN

Selección:

100% de los racimos seleccionados a mano en mesas largas y selección óptica de granos por Vistalys.

Fermentación:

100% fermentado en tanques de acero inoxidable entre 14°C a 16°C.

CRIANZA

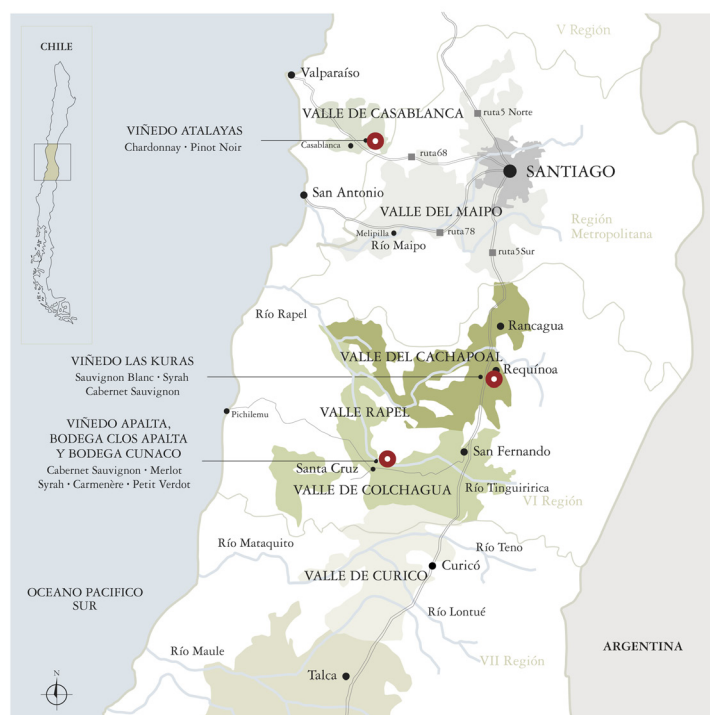
Crianza:

84% fue envejecido por 4 meses en barricas de roble francés de tercer uso. 16% fue envejecido en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Septiembre, 2013.

Cajas producidas: 1.092 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



“Las Kuras se encuentra justo a los pies de los Andes. Estas majestuosas montañas son un mudo testigo de todo lo que sucede aquí en nuestras viñas. La brisa fresca que baja de la Cordillera otorga a nuestro Sauvignon Blanc una personalidad distintiva.”

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe*

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com