

## CUVÉE ALEXANDRE DE LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2016*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DEL CACHAPOAL

“Las Kuras” significa “piedras” en mapudungun, lengua nativa del pueblo Mapuche en Chile.

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 400 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 piedras.

#### 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 2016

Durante la temporada 2015 - 2016 la lluvia superó el promedio histórico con un total de 532 mm, que fue 237 mm más que la temporada anterior. Casi toda la lluvia precipitó durante los meses de invierno. La primavera y el verano no tuvieron variaciones importantes comparados a las condiciones históricas, y la ausencia de lluvias durante la floración fue un factor positivo para la cosecha 2016 en el valle de Cachapoal. La cosecha de Sauvignon Blanc comenzó el 10 de marzo y terminó el 23 del mismo mes. En esta cosecha las variedades blancas se vieron realizadas y entre ellas nuestro Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc que destaca esta temporada por su alta calidad, buena acidez y complejidad en boca.

#### 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, una estricta selección a mano del racimo antes del prensado del racimo completo. Solo el jugo de gota clasificará para este Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc. El jugo es decantado de forma natural a baja temperatura en cubas de acero inoxidable. La fermentación se realiza en un 100% en cubas de acero inoxidable entre 14 y 16°C con levaduras seleccionadas. Añadimos un 12% de Sauvignon Gris para aportar al vino una mayor complejidad. 100% del vino fue envejecido en barricas de roble francés segundo y de tercer uso por 5 meses. Con nuestro Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc queremos realzar la mejor fruta que el valle de Cachapoal nos ofrece, con una acidez natural viva, refrescante y estructura elegante.

#### TASTING NOTES

**Color:** Amarillo pálido con ribetes brillantes.

**Nariz:** Intenso, y elegante. Aromas a frutas blancas como pera y physalis (golden berries) y notas elegantes a jengibre.

**Paladar:** Fresco y untuoso con notas a cítricos con un largo y persistente final.

**Servicio y maridaje:** Servir bien frío entre 6 y 8 °C (42 y 46°F), Disfrutar con una ensalada de navajuelas, láminas de palta y mango; cebiche de erizos o con pinzas de jaiba.

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

SAUVIGNON BLANC  
VIÑEDO LAS KURAS

500 ml / 17 FL OZ  
VINICOLA BOUQUET

Alexandre Lapostolle  
ALEXANDRE LAPOSTOLLE  
LAPOSTOLLE

# Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2016

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Datos del Clima:** Viñedo Las Kuras, Valle del Cachapoal.

**Grape Variety:** 88% Sauvignon Blanc y 12% Sauvignon Gris.

### VIÑEDO

**Datos del Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 22°C (75°F).  
Temperatura Mínima Promedio: 6°C (44°F).  
Pluviometría Promedio: 400 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.  
Cosechado desde el 10 al 23 de marzo.

**Clones:** 60% clon 530 de Sancerre (mineral, tardío)  
40% clon 242 de Bordeaux (frutal, precoz)

### VINIFICACIÓN

**Selección:** 100% de los racimos fueron seleccionados a mano en mesas largas y selección.  
**Fermentation:** 100% fermentado en tanques de acero inoxidable entre 14°C a 16°C con levaduras seleccionadas.

### CRIANZA

**Crianza:** 100% fue envejecido por 5 meses en un 84% de barricas de roble francés de segundo uso y un 16% en barricas de roble francés de tercer uso.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde el 7 de septiembre del 2016.  
**Cajas producidas:** 673 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.

### AWARDS AND ACCOLADES

Wine Spectator	Wine Enthusiast	La Cav
2013: 90 Puntos	2013: 88 Puntos & Selección del editor	2013: 92 Puntos 2014: 91 Puntos 2016: 89 puntos
	<b>Descorchados</b>	<b>James Suckling</b>
	2013: 92 Puntos 2014: 92 Puntos	2013: 93 Puntos 2014: 92 Puntos

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

WWW.LAPOSTOLLE.COM



*"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. Gracias a la brisa fresca que baja de la Cordillera de nuestro Sauvignon Blanc tiene una personalidad distintiva."*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*