



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Carmenère 2013

CONDICIONES GENERALES DEL VALLE DEL RAPEL

El Valle del Rapel es uno de los escasos lugares donde el Carmenère encuentra las condiciones ideales para su crecimiento. Se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los subvalles de Cachapoal y Colchagua. El clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de brisas frías provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto de la corriente fría de Humboldt, en el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del valle. En consecuencia los días son cálidos y las condiciones de abundante sequedad y radiación solar, permitiendo un lento período de maduración. En este ambiente la variedad Carmenère puede desarrollarse plenamente conservando sus notas frescas tan especiales y únicas.

EL SUELO

En toda la extensión del Valle del Rapel los suelos son de origen aluvial y coluvial, con capas de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

En general, el invierno en 2012 fue seco y frío Rapel, excepto en junio que mostró temperaturas más altas y también fue más húmedo. Las lluvias en primavera estuvieron en el mismo promedio de los últimos años, concentrándose en el mes de octubre. El verano fue más frío y húmedo. Sólo febrero trajo consigo temperaturas normales. El proceso de maduración se produjo lentamente. En cuanto a las temperaturas en otoño, marzo fue normal y abril presentó temperaturas máximas bajo el promedio habitual. La uva perdió temprano sus sabores vegetales y estuvo técnicamente lista para hacer vino, pero tuvimos que esperar por la madurez aromática y fenólica. La maduración fue lenta, debido a las características del otoño: temperaturas más bajas, días más cortos y nublados. Esperamos pacientemente por la madurez, teniendo en cuenta los riesgos de lluvias.

VINIFICACIÓN

Tras la cosecha, todas las uvas fueron depositadas en cajas pequeñas y llevadas a la bodega en Colchagua. Gracias a la tecnología Vistalys de selección óptica de granos, se realiza bajo el más estricto control de calidad. Luego todas las uvas pasaron por una maceración durante cuatro semanas, que permitió extraer color y estructura. Durante la maceración, la fermentación con levaduras nativas se realizó por alrededor de 2 semanas en tanques de acero inoxidable, a 28°C - 30°C, realizándose una cuidadosa extracción. Tras la fermentación el 20% del vino fue envejecido en barricas de roble francés por 4 meses para aportar en complejidad pero sin perder la expresión frutal. El vino se clarificó y se filtró previo al envasado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo brillante con tonos púrpura.

Nariz: Despliega aromas a frutos del bosque, a fruta roja madura, especias dulces y pimientas blanca y negra.

Paladar: Estructura media y buena textura. Taninos jugosos y más fruta roja en el final.

Servicio y Maridaje: Servir entre 16°C y 18°C (60°F a 64°F). Compañero ideal para carnes rojas grilladas y platos de condimentación media.

En Lapostolle nuestra misión es capturar el frescor de la fruta joven y expresiva, brillante y viva. Esas características definen a nuestros vinos Lapostolle Grand Selection.



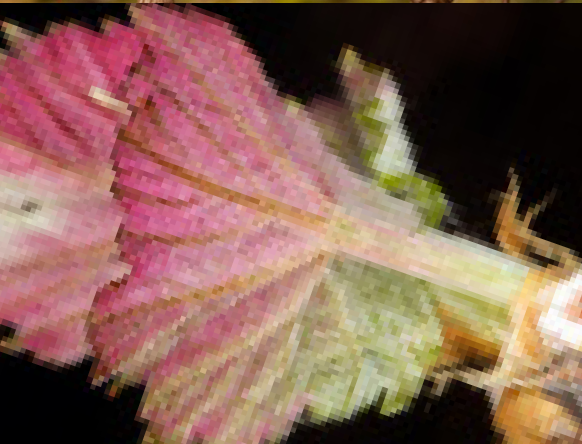
Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION

CARMENÈRE





Lapostolle Grand Selection Carmenère 2013

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Varietal: 85% Carmenère; 6% Petit Verdot; 5% Merlot y 4% Syrah.

VIÑEDO

Plantaciones: 65% viñedo Apalta de Lapostolle.
35% viñedos de Rapel contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.

Crianza: 20% de la mezcla fue envejecido en barricas de roble francés durante 4 meses. 80% se guardó en cubas de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realizó en barricas o cubas.

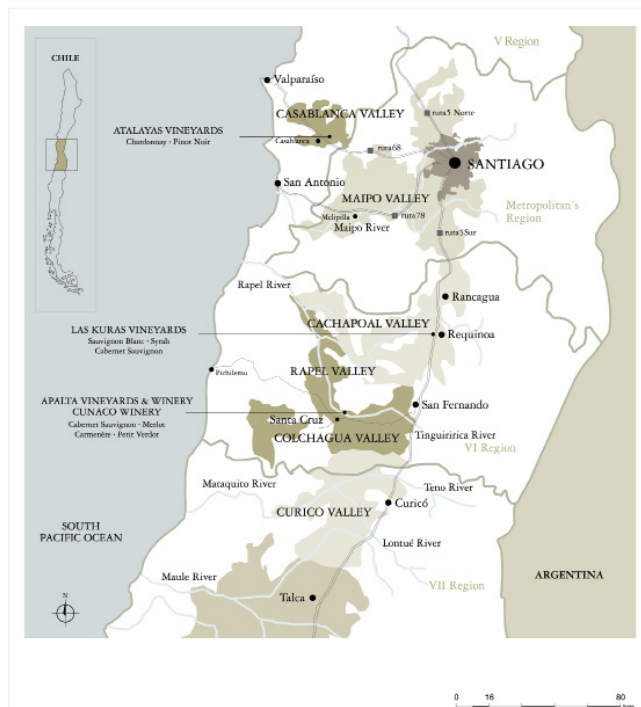
Uso de Barricas: Barricas de roble francés de 225 lts. 5% barricas de roble francés de primer uso; 5% barricas de roble francés de segundo uso y 90% tercer uso.

Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.
Principalmente tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de Embotellación: Desde marzo del 2015.

Cajas Producidas: 9.600 cases of 12 bottles of 0,75 lts.



"Al venir desde Burdeos a Chile, he redescubierto cuán consistente es lo que la Carmenère puede producir aquí: vinos de profundo color, únicos en su encanto y ligereza. Vinos que impresionan por su inconfundible personalidad."

Jacques Begarie, Enólogo Jefe.

Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM