



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Chardonnay 2012

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El Valle de Casablanca se ubica en la zona central de Chile, cerca del Océano Pacífico, el cual es enfriado, en estas latitudes, por la Corriente de Humboldt procedente del Polo Sur. El clima imperante es mediterráneo frío, gracias a la ventilación permanente de las frescas brisas marinas que soplan desde el océano. Los inviernos suelen ser moderados con poco riesgo de heladas y en verano el promedio de temperaturas no oscila excesivamente (corresponde a una Región 1 según la Escala de Winkler). Durante el período crítico de vendimia, que en el Hemisferio Sur se desarrolla entre los meses de noviembre y abril, el clima es generalmente seco.

En Casablanca se combinan a la perfección bajas temperaturas y veranos secos, lo cual permite a nuestro Chardonnay conservar su acidez y alcanzar la madurez lentamente, sin temer a la presencia de lluvias durante el otoño.

EL SUELO

La Cordillera de la Costa ha originado estos suelos graníticos, con algunas capas de arcilla y arena. Esto se traduce en buen drenaje y baja fertilidad.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

La estación invernal 2011 fue más seca y fría que lo normal, al punto de ser la más seca de los últimos diez años.

En primavera las temperaturas registraron un aumento de 2 grados en relación a un año promedio, haciendo del mes de Septiembre un pequeño verano a mediados de primavera, debido al calor registrado.

Las temperaturas entre octubre y noviembre fueron algo más cálidas que lo normal, lo que favoreció la buena floración de nuestras vides. Desde un principio este verano fue más caluroso, apreciándose una importante oscilación térmica entre noche y día. Las brisas frías procedentes del océano Pacífico mantuvieron templadas las noches, lo cual refresca a las parras.

La vendimia comenzó 2 a 3 semanas antes este año 2012. Todas las uvas de nuestro viñedo Atalayas fueron cosechadas a mano por la noche en cajas pequeñas.

VINIFICACIÓN

Nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece Casablanca, destacar su vibrante acidez con el toque de complejidad que aporta el roble. La cosecha se realiza a mano, depositando los racimos en pequeñas cajas de 12 kilos. Éstas son trasladadas en contenedores refrigerados hasta nuestra bodega en Colchagua. Fermentamos el 84% del jugo en tanques de acero inoxidable con el fin de preservar la frescura de la fruta. El 16% fermentó y fue envejecido durante 7 meses en barricas de roble nuevas y usadas.

No se realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo brillante.

Nariz: Impresiona su frescura y limpieza, aromas cítricos a clementinas y peras junto a notas florales.

Paladar: Presenta una textura elegante y gran frescura y acidez, que se extienden en un largo final.

Servicio y maridaje: Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F). Acompañante ideal para entradas y frutos del mar en general.

*En Lapostolle nuestra misión
es capturar el frescor de la fruta
joven y expresiva, brillante y viva.
Esas características definen
la línea Casa.*



Lapostolle

Casa

Grand Selection

CHARDONNAY

CASABLANCA VALLEY

Casa Grand Selection Chardonnay 2012

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 100% Chardonnay.

VIÑEDO

Plantaciones: 75% viñedo Atalayas de Lapostolle.

25% viñedos de Casablanca contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 84% en tanques de acero inoxidable; 16% en barricas de roble francés nuevas y usadas.

Crianza: 16% de la mezcla envejeció por 7 meses en barricas de roble francés.

Uso de barricas: Barricas de roble francés de 225 lt, 57% nuevas, 37% primer y 6% segundo uso.

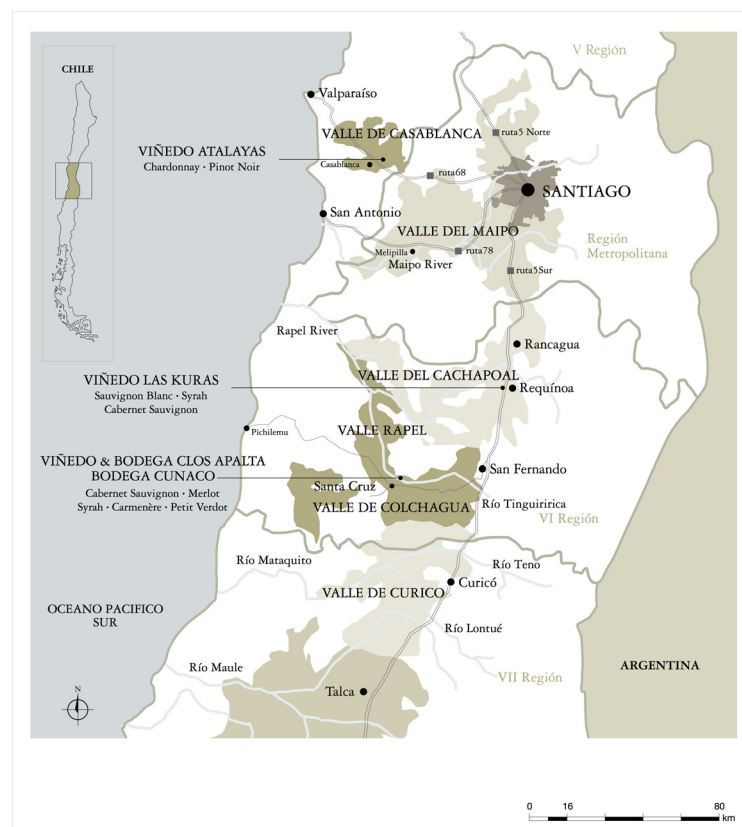
Toneleros: Saury, Hermitage, François Frères.
Tostado medio y ligero.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: Desde el 13 de febrero hasta el 8 de marzo.

Cajas producidas: 27.216 cajas de 12 botellas de 0.75 litros.



“Cuando pienso en el Valle de Casablanca, pienso en las brisas costeras del Océano Pacífico, la neblina que cubre las mañanas y los suelos graníticos de las laderas de la Cordillera de la Costa Chilena. Un terroir único para un único, joven y vibrante Chardonnay.”

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com