



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA GRAND SELECTION POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Chardonnay 2014

CONDICIONES GENERALES 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 brisas marinas que soplan desde el océano. Los inviernos suelen ser moderados y en verano el promedio de temperaturas no oscila excesivamente. 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 2014

El invierno fue excepcionalmente frío y seco (93mm vs 313mm), la sequía continuó hasta la primavera en todos los viñedos de Lapostolle aumentando el déficit hídrico, llegando a los 8 mm versus 30 mm en nuestro viñedo de Atalayas.

Por desgracia, junto con la brotación una muy inusual ola polar de bajas temperaturas afectó a la zona central de Chile, especialmente al Valle de Casablanca. Esta helada, tanto en intensidad y duración, fue una de las más importantes de las últimas décadas.

El verano fue seco y cálido. Las condiciones del clima después de la helada de septiembre permitieron a los viñedos crecer en buenas condiciones. Debido a la sequía, el riego fue un factor determinante para un buen suministro hídrico y una buena actividad de las vides. Dependiendo de las parcelas y de las diferentes áreas, la cosecha comenzó con 7 a 10 días de retraso. Marzo tuvo condiciones normales.

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 fue realizada a mano, depositando los racimos en pequeñas cajas de 14 kilos. Éstas fueron trasladadas en contenedores refrigerados hasta nuestra bodega en Colchagua. Fermentamos el 62% del jugo en tanques de acero inoxidable con el fin de preservar la frescura de la fruta. Y el restante 38% fermentó en barricas de roble francés de diferentes usos.

No se realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

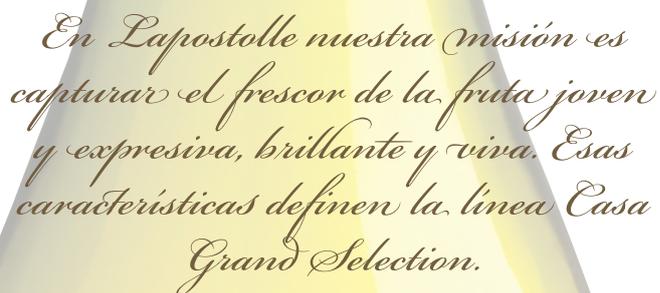
Color: Amarillo pálido con bordes brillantes.

Nariz: Destacan sus notas a flor de naranjo, aromas cítricos dulces a cáscara de mandarina y fruta blanca tales como pera y lychee.

Paladar: Muy consecuente con nariz destaca su fresca acidez. Persistente y prolongado final.

Servicio y Maridaje: Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F).

Acompañante ideal para entradas y frutos del mar en general, ceviches, pescados magros y carnes blancas.



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



Lapostolle



Casa
Grand Selection

CHARDONNAY
CASABLANCA VALLEY

Casa Grand Selection Chardonnay 2014

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 100% Chardonnay.

VIÑEDO

Plantaciones: 90% viñedo Atalayas de Lapostolle.
10% viñedos de productores contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 62% en tanques de acero inoxidable; 38% en barricas de roble francés nuevas y usadas.

Crianza: 100% envejecido en barricas de roble francés por 3 meses, luego estuvo en guarda en tanques de acero inoxidable, hasta el embotellado.

Barricas

utilizadas: Barricas de roble francés de 225 lt, 5% nuevas, 45% segundo y 50% tercer uso.
Toneleros: Saury, Nadalie, Demptos, Baron y Vicard.
Tostado medio y ligero.

PRODUCCIÓN

Fecha de

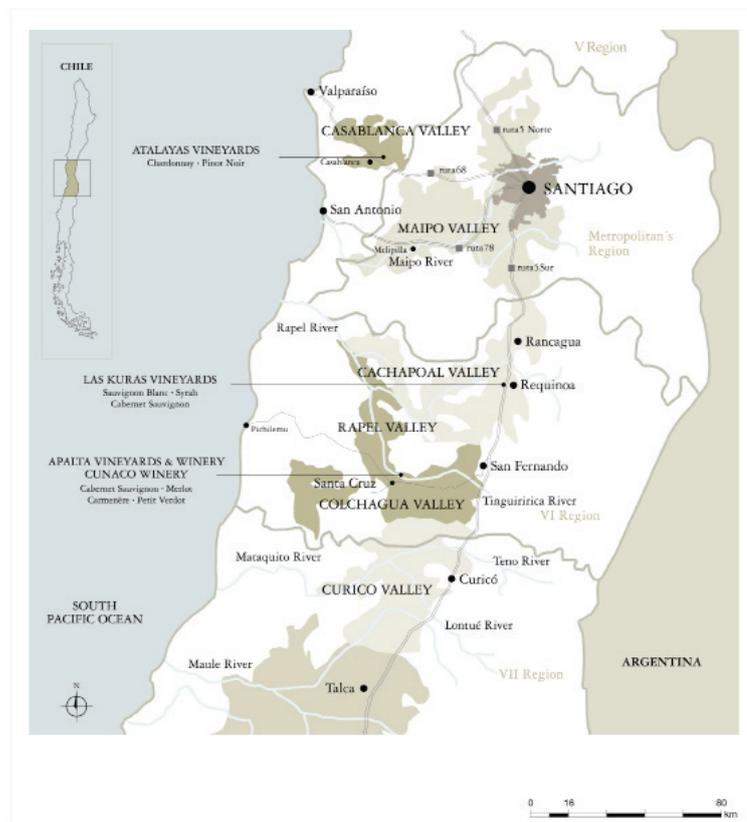
Embotellado: From December 9th to 10th, 2014.

Cajas producidas: 2.051 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, Director Técnico



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com