



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

### Chardonnay 2016

#### 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 2016

La cosecha en Casablanca se caracterizó por ser más fría de lo normal, con días nublados y muy poco sol, lo que condujo a un lento ciclo de madurez. Como resultado, la cosecha en Atalayas comenzó con un leve retraso el 4 de abril. El otoño 2016 se caracterizó por las lluvias caídas en abril, las que sumaron 118 mm. Nuestros vinos de Casablanca, especialmente el Chardonnay, tuvieron un excelente rendimiento en calidad, con buena estructura y muy buena acidez.

#### VINIFICACIÓN:

Nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece Casablanca, destacar su vibrante acidez con un toque de complejidad. La uva fue trasladada hasta nuestra bodega en Colchagua. Luego fue seleccionada por la tecnología óptica de Vistalys que asegura un control de calidad del más alto estándar. El 34% de los racimos fueron prensados de forma directa mientras que el 66% restante fue despallado y molido para ser macerado en frío entre 6 a 12 horas. Con posterioridad el jugo fue trasegado para ser decantado de forma natural en cubas de acero inoxidable. Finalmente, el 80% fue fermentado en cubas de acero inoxidable para preservar el frescor de la fruta, el 20% restante fue fermentado en barricas de roble francés. No se realizó fermentación maloláctica.

#### NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo brillante con ribetes dorados.
- **Nariz:** Intensos aromas a frutas tales como piña, manzana verde y lemongrass.
- **Paladar:** De buen volumen y acidez refrescante, algo cremoso con un toque mineral que aporta complejidad y un largo final.
- **Servicio y Maridaje:** Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F). Acompañante Ideal de pescados y frutos del mar en general. Perfecto para platos tales como el pastel de jaiba o reineta con salsa de camarones. También un crudo con toques de limón.

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



Maison fondée en 1827

# Lapostolle

GRAND SELECTION  
CHARDONNAY





# Lapostolle Chardonnay 2016

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Casablanca, Chile.

**Varietal:** 100% Chardonnay

### VIÑEDO

**Plantaciones:** 55% viñedo Atalayas de Lapostolle.  
45% viñedos de productores contratados a largo plazo.

### CRIANZA

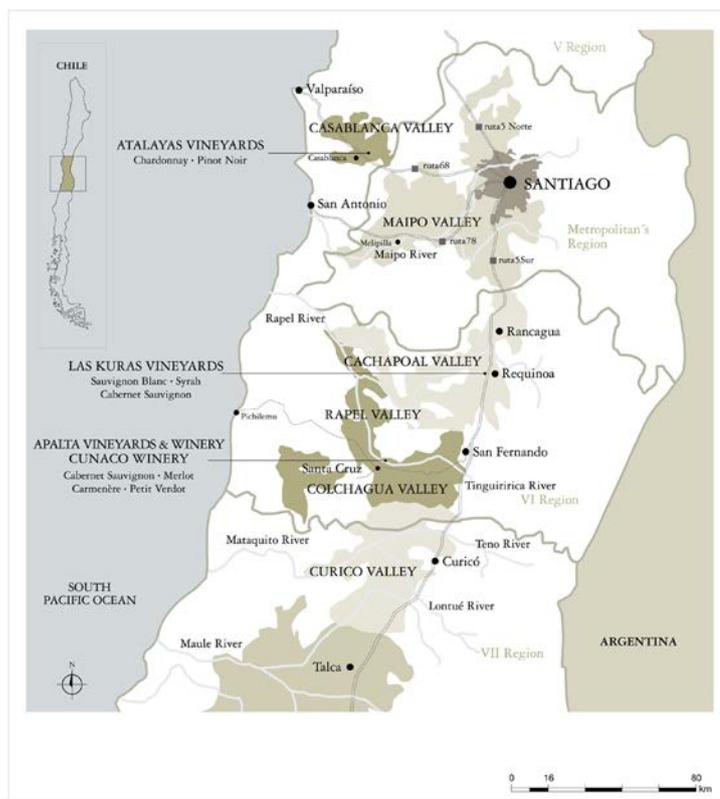
**Fermentación:** 80% en tanques de acero inoxidable y 20% en barricas de segundo y tercer uso de roble francés.

**Crianza:** 100% envejecido por 7 meses en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de Embotellado:** Desde el 23 de febrero de 2017.

**Cajas producidas:** 15.500 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 joven y vibrante Chardonnay”,  
Jacques Begarie, Director Técnico.*

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

[WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM](http://WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM)