



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Lapostolle Grand Selection Chardonnay 2017

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

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 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 2017

Las condiciones climáticas en el valle estuvieron marcadas por un invierno frío que aseguró la correcta ruptura de la dormancia invernal y la estimulación de la brotación de las yemas, dando de esta forma un buen comienzo a la temporada. También se vivió una escasez de precipitaciones invernales que se mantuvieron durante toda la temporada y cerraron la cosecha 2017 con una acumulación de 262 mm de agua caída, un 38% menos que el promedio para Atalayas. La primavera trajo heladas que afectaron nuestro viñedo, mermando la producción esperada para la temporada en un 57%. Las altas temperaturas estivales aceleraron el proceso de maduración, adelantando la cosecha en Atalayas en una semana respecto del promedio. Nuestro Chardonnay logró una calidad excepcional, con uva muy sana, buena concentración y estructura.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada y transportada en contenedores refrigerados hasta nuestra bodega en Colchagua. La uva fue estrictamente seleccionada por la tecnología óptica de Vistalys. Los racimos fueron prensados de forma directa o despallados, molidos y prensados, luego el jugo fue trasegado para ser decantado de forma natural en cubas de acero inoxidable. El 100% del jugo claro fue fermentado en cubas de acero inoxidable y así preservar el frescor de la fruta. No se realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido con ribetes verdosos.

Nariz: Nariz limpia y fresca con aromas a lychee, piña y flores blancas.

Paladar: Fresco con acidez viva, buena estructura, con toques minerales aportando complejidad.

Servicio y Maridaje: Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F). Ideal con platos de entrada como pescados y frutos del mar en general tales como calamares apanados con pincho de pollo, mango y piña o sashimi de atún y pulpo.





Lapostolle Grand Selection Chardonnay 2017

En Cifras

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 89% Chardonnay – 11% Semillón.

VIÑEDO

Plantaciones: 76% viñedo Atalayas de Lapostolle.

24% viñedos de productores contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Crianza: 100% envejecido por 12 meses en tanques de acero inoxidable, hasta el embotellado.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellado: Desde el 7 de mayo del 2018.

Cajas producidas: 15.624 cajas de 12 botellas de 0.75 litros.

NOTAS:

"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."

*Andrea León,
Director Técnico Lapostolle Wines.*


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM