



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon 2012

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. Su clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento de las uvas los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto frío de la corriente de Humboldt desde 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 permiten un lento período de maduración. Nuestros Cabernet son en consecuencia muy expresivos en nariz y de agradable estructura.

EL SUELO

Los suelos a lo largo del Valle de Rapel son de origen aluvial y coluvial, con capas de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

Esta cosecha 2012 trajo grandes condiciones para nuestro Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon.

No se registró ninguna precipitación durante la temporada de cosecha, y las altas temperaturas durante el verano y el otoño dieron lugar a una maduración y una cosecha adelantada.

El invierno de 2011 fue mucho más seco de lo habitual. De hecho, fue el más seco de los últimos 10 años. En cuanto a las temperaturas en primavera, septiembre fue excepcionalmente caluroso. Las temperaturas medias fueron más de 2°C por encima de lo normal. Octubre y noviembre fueron un poco más cálidos y permitieron una buena floración de nuestras uvas. El verano comenzó más cálido de lo normal en diciembre, sin embargo las noches frescas temperaron el ambiente, produciendo más color y conservando la acidez natural en las uvas.

Finalmente cosechamos las variedades tintas 3 semanas antes de lo habitual para lograr un nivel adecuado de madurez.

VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a la bodega en Colchagua. Se realizó un estricto control de calidad, efectuado mediante la más alta tecnología óptica de selección de granos, Vistalys. Luego todas las uvas pasaron por una suave maceración que, delicadamente, permitió extraer y obtener una estructura elegante, intensos aromas y un color profundo.

La fermentación con levaduras nativas duró alrededor de 2 semanas y se realizó 100% en tanques de acero inoxidable. Tras la maceración, el 62% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de 225 litros durante 4 meses (principalmente barricas de segundo y tercer uso).

NOTAS DE CATA

Color: Color púrpura intenso y profundo.

Nariz: Gran expresividad aromática. Notas a fruta roja fresca tales como ciruelas y cerezas.

Paladar: Buena estructura en boca, fresco. Taninos medios, bien equilibrados y un persistente final.

Servicio y maridaje: Servir entre 16°C (60°F) y 18°C (64°F). Compañero ideal para pastas, cerdo y carnes rojas grilladas con condimentación media-alta.



Lapostolle

*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

CABERNET
SAUVIGNON

RAPEL VALLEY



Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon 2012

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Rapel, Chile.
Varietal: 90% Cabernet Sauvignon; 4% Cabernet Franc; 3% Syrah; 2% Merlot y 1% de Petit Verdot.

VIÑEDO

Plantaciones: 61% proviene de los viñedos de Lapostolle.
39% proviene de viñedos contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 100% Acero Inoxidable.
Crianza: 62% de la mezcla fue envejecida durante 4 meses.
38% de la mezcla fue envejecida en cubas de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica espontánea realizada en cubas de acero inoxidable.
Uso de Barricas: 100% barricas de roble francés de 225 litros principalmente segundo y tercer uso.
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.
Mayormente tostado medio.

PRODUCCIÓN

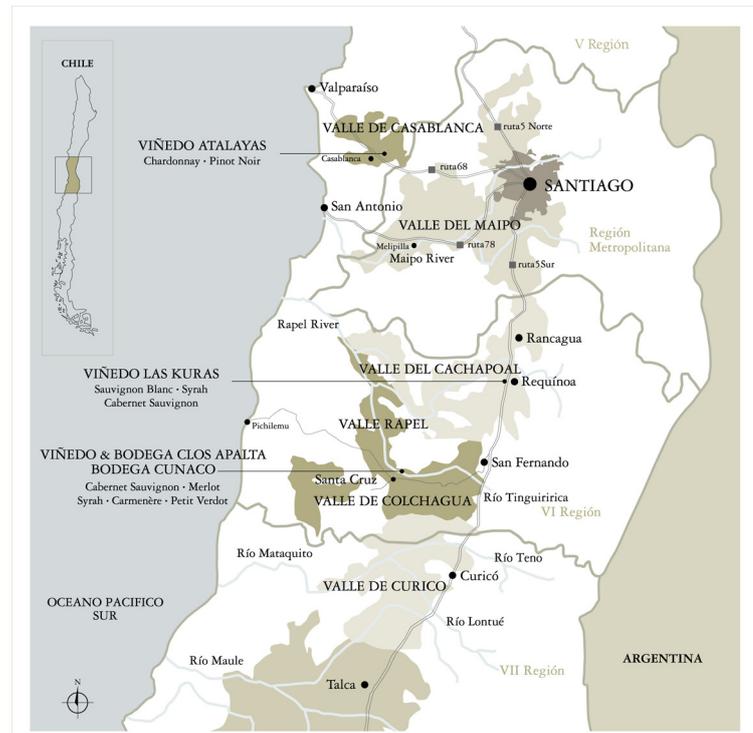
Fecha de embotellación: Desde el 4 de diciembre del 2013.

Cajas producidas: 42.092 cajas de 12 botellas de 0,75 L.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Enthusiast

2009: 91 puntos y Best Value



"Nuestro Casa Grand Selection Cabernet es perfecto para celebrar con amigos y familia: es un vino que puede transformar una simple celebración en una memorable ocasión."

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com