



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CASA GRAND SELECTION POR LAPOSTOLLE

### *Casa Grand Selection Merlot 2012*



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

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los subvalles 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 brisas frías 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 exposición solar permiten un lento período de maduración, preservando esa acidez natural, característica de nuestra línea Casa.

#### EL SUELO

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

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

Las lluvias no fueron motivo de preocupación en esta cosecha; no se presentaron precipitaciones y las temperaturas durante el verano y otoño se mantuvieron altas, lo que propició una maduración temprana y una cosecha anticipada. El invierno 2011 transcurrió en condiciones de gran sequedad, considerándose como el más seco de los últimos 10 años – por lo cual debimos regar cuidadosamente preservando al máximo nuestro precioso recurso hídrico. Respecto a las temperaturas primaverales, el mes de Septiembre fue extremadamente cálido. “Un pequeño verano en mitad de la primavera”. Las temperaturas promediaron más de 2°C por sobre lo usual. En octubre y noviembre algo más de calor permitió una hermosa floración de las vides. A comienzos del verano, en el mes de diciembre, las temperaturas seguían más altas que lo normal, pero el efecto refrescante de las noches frías y al aumento de la humedad ambiental fueron propicios para el desarrollo de una intensa coloración en las uvas junto con la conservación de su acidez natural. Así los racimos maduraron con 2 a 3 semanas de adelanto respecto a un año promedio, por lo que 3 semanas antes de lo normal cosechamos las variedades tintas en perfecto estado de madurez.

#### VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas y trasladadas cuidadosamente a nuestra bodega en Colchagua. Se escogió únicamente la fruta en excelentes condiciones bajo un estricto control de calidad, efectuado mediante la más alta tecnología óptica de selección de granos. Luego todas las uvas fueron sometidas a maceración durante más de 4 semanas, utilizándose métodos delicados para la extracción de color y estructura. Durante la maceración se realizó la fermentación con levaduras nativas durante aproximadamente 2 semanas en tanques de acero inoxidable a 28°C-30°C. Se realizó una leve clarificación y filtrado. Tras la maceración el 30% del vino fue envejecido en barricas de roble francés; 13% barricas nuevas, 20% de segundo uso y 67% tercer uso para aportar complejidad pero sin perder el estilo del vino, y presencia de fruta. Así se obtuvo una fantástica expresión frutal y un paladar fresco y encantador.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí brillante con reflejos purpura.

**Nariz:** Muy expresivo con aromas a fruta roja como guinda y ciruelas.

**Paladar:** Taninos sedosos, elegantes y jugosos dan una excelente estructura a este vino, el cual se extiende en un largo final.

**Servicio y maridaje:** Servir entre 16°C y 18°C (60°F a 64°F). Compañero ideal para pastas, platos de condimentación media y carnes blancas como cerdo y ave.



# Casa Grand Selection Merlot 2012

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Rapel, Chile.  
**Variedad:** 85% Merlot; 12% Cabernet Sauvignon;  
3% Carmenère.

### VIÑEDO

**Plantaciones:** 57% viñedo Apalta de Lapostolle.  
43% viñedos de Rapel contratados a largo plazo.

### CRIANZA

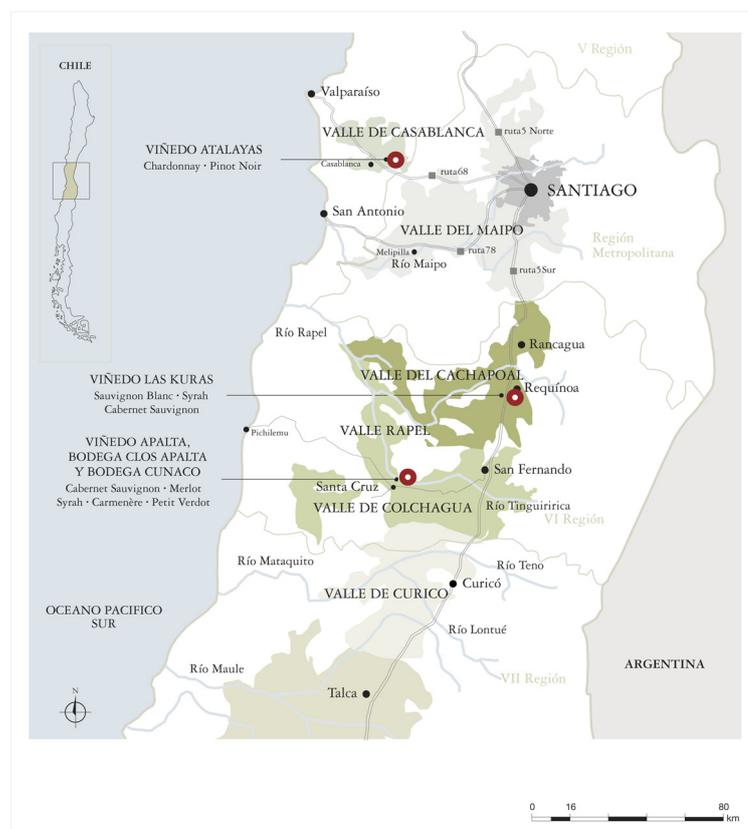
**Fermentación:** 100% tanques de acero inoxidable.  
**Crianza:** 30% de la mezcla fue envejecida durante 3 meses en barricas de roble francés.  
La fermentación maloláctica se realizó en barricas.

**Uso de Barricas:** Barricas de roble francés de 225 lts. 13% primer uso, 20% segundo uso y 67% tercer uso.  
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.  
Principalmente tostado medio.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde marzo a abril de 2013.

**Cajas producidas:** 39.854 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



*"Nuestro Merlot posee en nariz esa  
chispeante fruta roja tan típica  
de nuestra línea Casa, entrelazada  
con una encantadora acidez en boca:  
es un Merlot con personalidad  
y muy buen potencial de guarda"*

*Jacques Begarie,  
Enólogo Jefe.*

  
**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

[www.Lapostolle.com](http://www.Lapostolle.com)