



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

*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.*



Maison fondée en 1827

# Lapostolle

GRAND SELECTION  
SAUVIGNON BLANC

2015



## Sauvignon Blanc 2015

### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DEL RAPEL

El Valle del Rapel se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. El clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de los Andes.

Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un área muy especial de Cachapoal, a los pies de los Andes. Las montañas refrescan los viñedos y las uvas expresan una mineralidad única de estos suelos pedregosos: "Las Kuras" significa "piedras" en nuestra lengua nativa, el Mapudungun.

### EL SUELO

La zona en la que nace nuestro Sauvignon Blanc posee suelos que fueron cuenca de un afluente del río Cachapoal. Llano, con grandes piedras redondas, de baja fertilidad y muy buen drenaje, aportando componentes a la complejidad del vino.

### CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

Las condiciones climáticas de la temporada 2014-2015 adelantaron el comienzo de la cosecha y trajeron con ella una intensidad aromática muy particular.

El invierno 2014 tuvo un promedio de lluvias superior a las de la temporada pasada (295 mm v/s 238 mm), solo en el mes de julio las lluvias fueron más bajas del promedio habitual.

Estas condiciones se mantuvieron hasta la primavera. En general el verano fue seco y con temperaturas algo más altas que la temporada anterior.

Comenzamos la cosecha de nuestro Sauvignon Blanc con 8 días de anticipación en el viñedo de Requinoa el 25 de febrero y terminamos el 18 de marzo.

### VINIFICACIÓN

En Lapostolle nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece el Valle del Rapel, su tipicidad natural, estructura y elegante acidez.

Nuestros puntos claves son una estricta selección de fruta, decantación natural del jugo y fermentación a baja temperatura en tanques de acero inoxidable.

Añadimos un 8% de Semillón de nuestros viñedos antiguos de Apalta y un 6% de Sauvignon Gris de nuestro viñedo en Cachapoal; el resultado es un vino que mantiene su sabor y acidez natural, delicadas notas de fruta blanca y una gran complejidad en la nariz con un paladar medio redondo y una vibrante acidez.

### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo verdoso pálido con bordes brillantes.

**Nariz:** Gran expresividad, con aromas a frutas tropicales y delicadas notas cítricas. Fruta blanca tales como durazno y tonos herbáceos.

**Paladar:** Acidez equilibrada y fresca, buen volumen en boca con un largo y persistente final.

**Servicio y maridaje:** Ideal para pescados blancos tales como corvina y robalo, frutos de mar y entradas en general. Servir frío, entre los 6° a los 8°C (42° a 46°F).



# Lapostolle Grand Selection Sauvignon Blanc 2015

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle del Rapel, Chile.  
**Varietal:** 89% Sauvignon Blanc, 6% Sauvignon Gris y 5% Semillón.

### VIÑEDOS

**Plantaciones:** 60% viñedo Las Kuras, Lapostolle.  
40% viñedos contratados a largo plazo, Cachapoal.

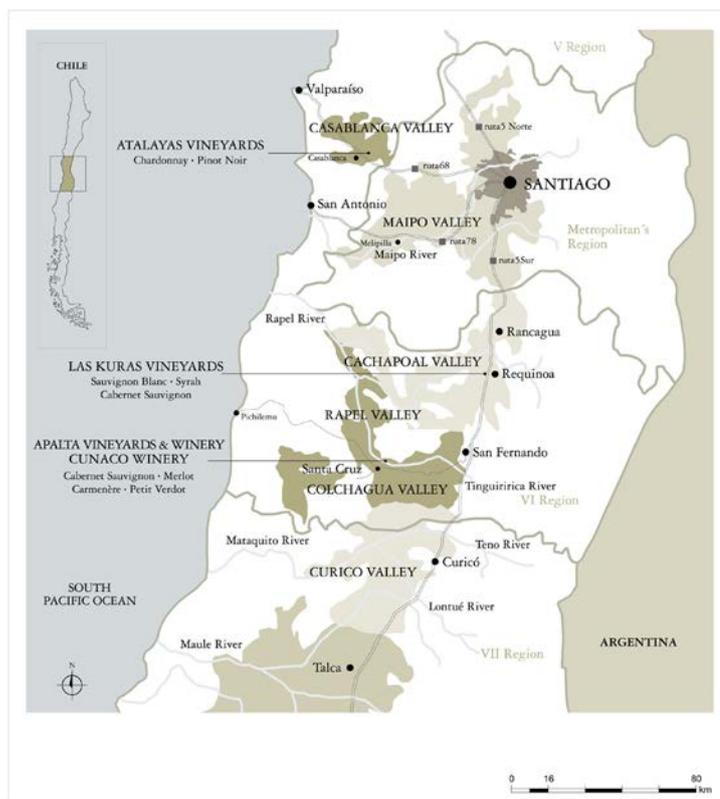
### CRIANZA

**Fermentación:** 100% fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14° a 16°C por 4 semanas.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde septiembre 2015 a Noviembre de 2015.

**Cases produced:** 35.500 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts



*"Las Kuras está justamente a los pies de Los Andes, montañas que son nuestra compañía. Desde su majestuosidad, son testigos silenciosos de todo lo que acontece a nuestras parras."*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*

  
**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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