

LE ROSÉ POR LAPOSTOLLE

Le Rosé 2015

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE COLCHAGUA

Apalta está ubicado a 170 Km. al sur oeste de Santiago, en el Valle de Colchagua. El viñedo se orienta de norte a sur, algo poco frecuente en Chile. Por un lado fluye el río Tinguiririca y, por el otro, los cerros de la Cordillera de la Costa rodean al viñedo formando una herradura y participando ambos, río y Cordillera, en la conformación de este terroir único. Es esta geografía responsable de las condiciones que favorecen el equilibrio de nuestras parras y la lenta maduración de las uvas. Desde el amanecer los cerros se interponen y moderan la intensidad de la exposición lumínica que reciben las parras, mientras el río tiene una influencia refrescante sobre el clima. Apalta se beneficia de un meso clima que se distingue del resto del Valle de Colchagua. Puede describirse como mediterráneo semiárido, con una larga y seca estación estival y lluvias concentradas durante el invierno, alcanzándose los 550 mm. de agua caída promedio en los últimos años. Durante la temporada de crecimiento, que se extiende entre octubre y abril, las temperaturas son cálidas y días sin lluvias. Por las tardes soplan brisas refrescantes y durante la noche las temperaturas son bajas. Todas estas características determinan una amplia fluctuación térmica entre noche y día. La lenta maduración permite al racimo desarrollarse hasta el punto preciso de concentración y carácter, permitiéndonos preservar la fruta y altos niveles de acidez natural.

CONDICIONES DE LA VENDIMIA 2015

Esta temporada comenzó con un invierno húmedo en la zona de Apalta, con temperaturas más altas que el año anterior. La primavera se presentó con temperaturas promedios moderadas del orden de los 19.5°C, muy parecidos a la temporada anterior, lo que permitió una brotación y floración bastante homogénea. Pero con el verano llegaron altas temperaturas sobre 30°C. En ese sentido la cosecha 2015 se anticipó en 15 días en relación a la cosecha anterior y así cuidar la acidez natural de la fruta y preservar el frescor que buscamos. La uva presentó una excelente calidad al momento de la cosecha con una buena expresión aromática y una estructura tánica adecuada.

VINIFICACIÓN

Le Rose proviene de una selección de nuestros mejores lotes de Syrah, Cabernet Franc y Carmenère con toques de variedades mediterráneas como Cinsault, Garnacha y Mourvedre especialmente cosechados temprano en la temporada. Las uvas fueron cuidadosamente prensadas y el jugo se decantó de forma natural. Todas las fermentaciones se realizaron a bajas temperaturas, entre los 14°C y 16°C. El vino fue almacenado durante 5 meses en tanques de acero inoxidable. El resultado es un vino con un delicado color rosa pálido, aromas de fruta roja fresca, viva acidez y expresión.

NOTAS DE CATA

Color: Rosa pálido brillante.

Nariz: Aromas frescos a frutas rojas tales como cerezas y delicadas notas florales con matices especiados.

Paladar: Paladar ligero, con una muy buena textura y acidez natural. Fruta roja fresca, con un final largo y persistente.

Servicio y maridaje: Servir a 8°C (45°F) como aperitivo, también compañero ideal para ensaladas frescas y frutos de mar en general.



*En Lapostolle nuestra misión
es capturar el frescor de la fruta.
Color rosa pálido, con
una nariz perfumada
a fruta roja, berries y flores.*



Le Rosé 2015

EN CIFRAS

APELACIÓN

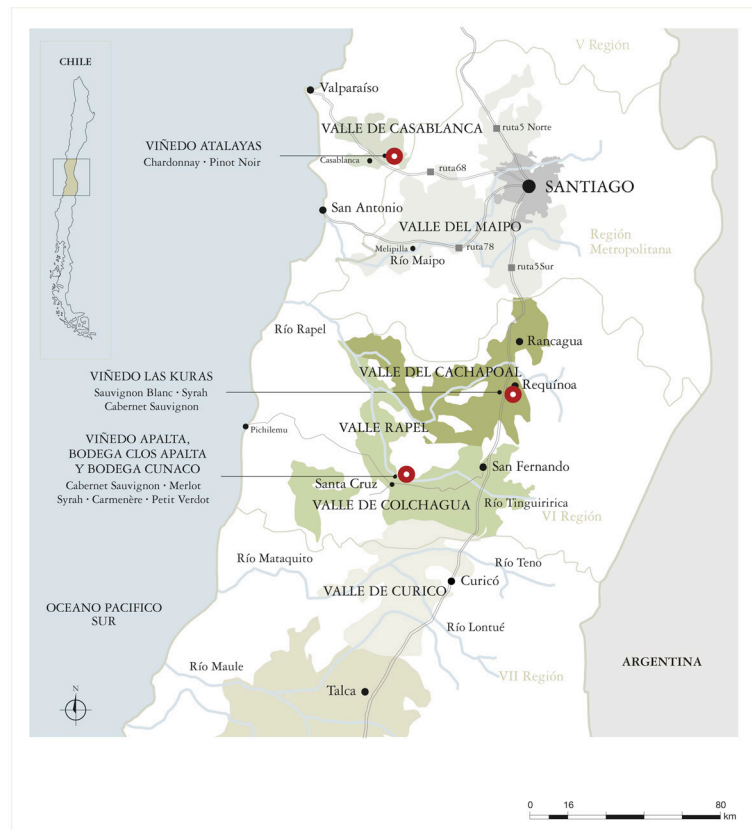
Región: Valle de Colchagua, Chile.
Viñedos: Viñedos de Apalta, Lapostolle.
Varietal: 35% Syrah; 32% Cabernet Franc; 9% Cinsault; 9% Grenache; 9% Carmenère y 6% Mourvèdre.

CRIANZA

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.
Crianza: 100% del vino en tanques de acero inoxidable por 5 meses.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: 30 de octubre del 2015.
Cajas producidas: 1.115 cajas de 12 botellas de 0,75 lts y 2.400 botellas Magnum 1.5 lts Edición Especial.



"Imaginamos un Rosé inspirado en la Provanca francesa; pero un toque chileno de Carmenère: El resultado es un rosé con un delicado color rosa pálido, una nariz a fruta fresca y aromas especiados"

*Jacques Begarie,
 Director Técnico.*

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com