




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LE ROSÉ POR LAPOSTOLLE WINES

Le Rosé 2018

CONDICIONES CLIMÁTICAS DEL VALLE DE COLCHAGUA

Apalta está ubicado a 170 Km. al sur oeste de Santiago, en el Valle de Colchagua. 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 COSECHA 2018

La temporada comenzó con un inicio tardío debido a condiciones invernales más frías y húmedas. Definitivamente fue una cosecha lenta pero constante. Las condiciones continuaron siendo frías durante la temporada, pero afortunadamente no se registraron lluvias durante todo el período de crecimiento. Pudimos esperar pacientemente la correcta madurez y equilibrio. Este año tuvimos una cosecha generosa en términos de volumen, saludable y con muy buenos sabores. Las condiciones más frías proporcionan bajos niveles de alcohol y mayor frescura, por lo que, en general, es una cosecha que ofrecerá vinos más elegantes. Esta cosecha podría ser recordada como una de las mejores y más frías en Chile durante los últimos años.

VINIFICACIÓN

Le Rosé proviene de una selección de nuestros mejores lotes de Cinsault, Syrah, Grenache y Mourvèdre. Toda la uva fue cosechada temprano en la temporada para mantener niveles altos de acidez y una expresión fresca.

La uva es cuidadosamente prensada y su jugo decantado naturalmente a baja temperatura. Todas las fermentaciones fueron realizadas en cubas de acero inoxidable entre 14Cº y 16Cº. El vino fue criado por 5 meses en cubas de acero inoxidable antes de ser embotellado. Le Rosé 2018 es una deliciosa mezcla Mediterránea de variedades como el Cinsault, el cual entrega toda su suavidad y representa la esencia de la mezcla con un 60% del total. Un 17% de Grenache que aporta con su redondez, aromas a fruta fresca y flores, 25% de Syrah que entrega su expresión frutal y especias y finalmente un 11% de Mourvèdre que entrega su suave textura y complejidad.

NOTAS DE CATA

Color: Rosado salmón pálido limpio.

Nariz: Nariz fresca, elegante y delicada con aromas a fruta roja como frutilla y pepino junto a sutiles notas herbales.

Paladar: Refrescante en boca y largo final.

Servicio y maridaje: Servir idealmente con aperitivo, ensaladas frescas, pescados y mariscos. También se puede disfrutar con platos agrídulces y especiados como empanadas de ricotta y ciboulette, y damasco con tocino. Servir entre 9 y 11°C (49 y 52°F).



Le Rosé 2018

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Apta, Valle de Colchagua, Chile.
Varietades: 60% Cinsault, 12% Syrah, 17% Grenache y 11% Mourvèdre.

VIÑEDO

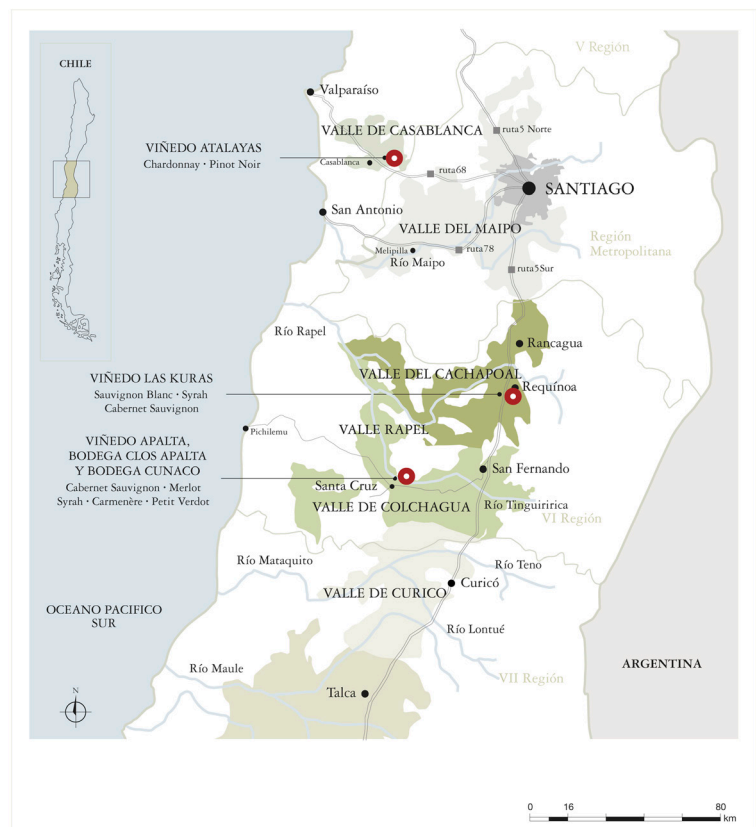
Plantaciones: 100% Viñedo de Apta, Lapostolle.

CRIANZA

Fermentación: 100% estanques de acero inoxidable.
Crianza: 100% de la mezcla fue criada por 5 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN

Fecha de Embotellado: Desde agosto de 2018.
Cajas producidas: 3.445 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



"Imaginamos un Rosé inspirado en la Provenca francesa: El resultado es un rosé con un delicado color salmón pálido, una nariz a fruta fresca y aromas especiados"

Jacques Begarie, Enólogo Jefe



FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM