

# Casa Lapostolle

Cuvée Alexandre

CABERNET SAUVIGNON  
1999

**Región:**

Valle de Colchagua, Rapel, Chile.

**Cepaje:**

100% Cabernet Sauvignon,  
Viñas de 60 años.

**Cosecha:**

Las condiciones climáticas de la última cosecha del siglo serán recordadas como una de las más secas de las últimas décadas en Chile.

Para todas las variedades, los rendimientos de producción fueron muy bajos, la baja más grande se registró en la variedad Cabernet Sauvignon con menos uvas y más pequeñas que lo normal.

Cosechadas a mano entre el 2 y el 15 de Marzo, en pequeñas cajas de 15 kgs, con sólo 3.000 kg/Há (20 hl/Há), nuestras parras antiguas no regadas produjeron un vino de profundo color, de gran concentración y mucha tipicidad, con carácter especiado.

**Vinificación:**

- El mosto fue fermentado por 14 días a 25-28°C, seguido de un período de 20 días de maceración post-fermentativa.
- Todo el vino se envejeció durante 12 meses en barricas de encina francesa (barricas nuevas y de un año).
- Embotellado en Octubre de 2000.



**Notas de Degustación:**

Intenso color rojo rubí.

Nariz expresiva y atractiva de frutas rojas, mermelada, cereza y mora, combinadas con notas dulces de chocolate y café.

Rico y concentrado en la boca, el vino es denso y bien estructurado.

Los taninos son redondos, con gran presencia. Un delicioso vino de gran potencial de envejecimiento con un final elegante y persistente.

