



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Carmenère 2011 *Hecho con Uvas Orgánicas*

Obtenidos de nuestros viñedos propios, Cuvée Alexandre expresan nuestra dedicación a la calidad y al terroir de Lapostolle.

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE COLCHAGUA

Apalta está ubicado a 170 Kms. 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 hasta el ocaso la Cordillera se interpone y modera 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 los días hermosos, 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, condición esencial para la calidad del color y taninos en los vinos tintos. 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, asegurando así un gran potencial de guarda al vino.

EL SUELO

Existe una gran diversidad de suelos, pero por lo general nuestro Cuvée Alexandre Carmenère proviene de dos sectores del viñedo de Apalta:

- Laderas de suelo granítico coluvial: este suelo otorga alta concentración de fruta y acidez.
- Zonas bajas de suelos arenosos aluviales: Vinos de gran color y taninos suaves y jugosos.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

El invierno 2010 fue muy frío, especialmente el mes de julio, retrasándose la brotación aproximadamente 10 días. Este desfase se mantuvo también durante primavera. El verano fue más templado que lo usual, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo que además de ser atípico, fue beneficioso para las vides tras un invierno y primavera de condiciones más bien secas. La alta nubosidad estival mantuvo tenue la luminosidad, por lo que la madurez se alcanzó lenta pero regularmente sin los excesos de sol de temporadas anteriores. Febrero fue lo opuesto: calor y condiciones asoleadas, como es normal. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias.

VINIFICACIÓN

Expresar el terroir de Apalta es nuestra misión, por lo que nuestra filosofía de vinificación adhiere al manejo natural y una mínima intervención. La cosecha fue realizada totalmente a mano y se realizó una estricta selección de los granos. Procuramos utilizar métodos delicados de extracción y hacer un uso juicioso del roble, integrándolo a la complejidad que un vino de esta calidad merece, pero siempre conservando su expresión frutal. No se realizó clarificación, sólo un ligero filtrado. Creamos vinos naturales que son una verdadera expresión de su origen.

NOTAS DE CATA

Color: Púrpura oscuro profundo.

Nariz: De gran expresividad, los intensos aromas a fruta negra madura y fruta roja, muy limpios, se entrelazan con notas a especias blancas y negras.

Paladar: Su textura sedosa deja sentir sabores afrutados y a especias. Una estructura media de taninos redondos al centro de la boca deja paso a un largo final.

Servicio y maridaje: Guardar por bastantes años o decantar y servir a 16° - 18° C (60° a 65°F). Acompañante ideal para carnes y platos elaborados.



Cuvée Alexandre Carmenère 2011

Hecho con Uvas Orgánicas

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Colchagua, Chile. Viñedo Apalta, Lapostolle.

Varietades: 85% Carmenère; 15% Syrah.

VIÑEDO

Datos de Clima: Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F.
Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F.
Pluviometría Promedio: 550 mm.

Manejo del

Viñedo:

Viñedos Orgánicos con Certificación CERES.
Manejo Orgánico y Biodinámico de los viñedos.
Alta densidad de plantación: 5.400 a 6.666 plantas/Há.
Selección masal, vides no injertadas. Producción:
Promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.
Espaldera vertical con poda en guyot doble.
100% cosechado a mano en cajas pequeñas de 14 kilos. Cosechado entre el 5 de abril y el 18 de mayo.

VINIFICACIÓN

Selección: 72% de los racimos seleccionados a mano en mesas largas y selección óptica de granos por Vistalys.
28% fue despalillado a mano en bodega Clos Apalta.

Fermentación: 100% levaduras silvestres. Fermentación en tanques de acero inoxidable y cubas de madera, en contacto con las pieles por 4 a 5 semanas.

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas de 225 Lts por 13 meses.

Uso de Barricas: 29% barricas nuevas. 71% en barricas usadas (2º y 3er uso).

Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos principalmente. Tostado medio y medio +.

Clarificado y

filtrado:

No fue clarificado ni estabilizado en frío.
Leve filtración por placas sólo antes del embotellado.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: 24 de julio de 2012.

Cajas producidas: 4.455 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	International Wine Cellar	Descorchados	Decanter
2007: 90 puntos 2010: 92 puntos	2008: 91 puntos por Steven Tanzer	2008: 90 puntos por Patricio Tapia 2010: 91 puntos por Patricio Tapia	2007: ***** 2009: Gold Medal en los Decanter World Wine Awards
Wine & Spirits	Concurso Catad'Or	Wine Enthusiast	La Cav
2008: 90 puntos	2009: Gold Medal	2009: 92 puntos (#42 de los Mejores 100 vinos 2011) 2010: 91 puntos	2010: 90 puntos 2011: 90 puntos



"Ha sido una experiencia fantástica ver crecer año a año las parras de Carmenère del cuartel La Isla: Es un regalo de la Naturaleza que año a año muestran más equilibrio y complejidad en los vinos."

Jacques Begarie, Enólogo Jefe.


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com