



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Carmenère 2012 *“Hecho con Uvas Orgánicas”*

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



Lapostolle

*Cuvée
Alexandre*

CARMENÈRE

APALTA VINEYARD
COLCHAGUA VALLEY
MADE WITH ORGANIC GRAPES

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, 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 coluviales: Vinos de gran color y taninos redondos y jugosos.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

No se registraron precipitaciones durante esta temporada de cosecha, y las buenas temperaturas durante el verano y el otoño dieron lugar a una maduración y cosecha antes de lo esperado. La lluvia nunca fue una preocupación durante esta cosecha. Octubre y noviembre fueron un poco más cálidos y permiten un buen florecimiento de nuestras vides. El verano comenzó más cálido de lo normal en diciembre. Sin embargo las noches frías refrescaron el ambiente, con muy buena amplitud térmica, y produciendo buen color en las uvas y preservando su acidez natural. La madurez llegó antes de lo habitual. Cosechamos las variedades tintas 3 semanas antes para alcanzar el nivel adecuado de madurez.

VINIFICACIÓN

Como filosofía general en nuestro Cuvée Alexandre Carmenère buscamos la elegancia, el equilibrio y potencial de envejecimiento.

Expresar el terroir de Apalta es nuestra misión, de modo que nuestra filosofía de elaboración permite procesos muy naturales con una mínima intervención. Nuestros puntos claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, 75% de las uvas pasaron por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica, Vistalys y 25% de la uva fue despalillada a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Métodos de extracción suaves y un uso adecuado de la madera para conservar los aromas propios de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece.

Para potenciar las características aromáticas de la Carmenère, añadimos un 4% de Merlot. El vino fue envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés de diferentes usos. Todas las fermentaciones se realizaron con levaduras nativas.

NOTAS DE CATA

Color: Púrpura oscuro profundo.

Nariz: Expresiva e intensa, aromas a fruta negra madura, notas especiadas tales como la pimienta negra y notas de chocolate amargo.

Paladar: Balanceado y elegante con una textura aterciopelada. Muy buena estructura de taninos. Redondo y un final largo.

Servicio y maridaje: Beber ahora o guardar por varios años. Decantar y servir a 16 °C (60 °F). El compañero ideal para los platos elaborados tales como magret de pato marinado y carnes rojas bien condimentadas.

Cuvée Alexandre Carmenère 2012

"Hecho con Uvas Orgánicas"

EN CIFRAS

APELACIÓN

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

Variedad: 96% Carmenère; 4% Merlot.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F.

Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F.

Pluviometría Promedio: 550 mm.

Manejo del Viñedo:

Viñedos manejados de forma Orgánica y Biodinámica. Viñedos Orgánicos con Certificación CERES.

Alta densidad de plantación: 5.400 a 6.666 plantas/Há. Selección masal, plantas no injertadas.

Producción: Promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.

Deshojos 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 14 de marzo y el 26 de abril.

VINIFICACIÓN

Selección: 75% de los racimos seleccionados a mano en mesas largas y selección óptica de granos por Vistalys.

25% fue despalillado a mano en bodega Clos Apalta.

Fermentación: 100% con levaduras nativas.

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 nuevas de 225L Lts. durante 9 meses.

Uso de Barricas: Uso de barricas: 58% barricas nuevas, 12% en barricas de 2º uso y 30% en 3º uso.

Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos principalmente.

Tostado Medio y Tostado Medio +.

Clarificación y Filtración:

El vino no fue clarificado ni estabilizado en frío.

Suave filtración por placas sólo antes del embotellado.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: Desde agosto 2013.

Cajas producidas: 6.506 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	International Wine Cellar	LA CAV	Decanter
2007: 90 puntos 2008: 88 puntos 2009: 89 puntos 2010: 92 puntos	2008: 91 puntos by Steven Tanzer	2010: 90 puntos 2011: 93 puntos	2007: ***** 2009: Medalla de Oro Decanter World Wine Awards
Wine & Spirits	Catad'Or Wine Awards	Descorchados	
2008: 90 puntos	2009: Gold Medal	2008: 90 puntos por Patricio Tapia 2010: 91 puntos por Patricio Tapia 2011: 92 puntos por Patricio Tapia	
Mujer y Vino Guide	Wine Enthusiast	Cata Vinos Orgánicos de Chile	
2010: 90 puntos 2011: 92 puntos	2009: 92 (#42 Top 100 en 2011)	2011: Gran Medalla de Oro y Mejor Vino del Concurso	

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

*Jacques Begarie,
Director Técnico.*