



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Carmenère 2013* *Hecho con Uvas Orgánicas*

#### 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 450 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 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 graníticos coluviales: Vinos de gran color, con taninos redondos y jugosos.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

En general, el invierno en 2012 fue seco y frío en Apalta, excepto en junio que mostró temperaturas más altas y también fue más húmedo (+2°C en comparación con los últimos 10 años promedio).

Las lluvias en primavera estuvieron en el mismo promedio de los últimos años, concentrándose en el mes de octubre. El verano fue más frío y húmedo, pues durante diciembre las lluvias de 68.1 mm en Apalta hicieron de este mes el más húmedo en la historia de Lapostolle. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua adicional para el verano. Sólo febrero trajo consigo temperaturas normales. El proceso de maduración se produjo lentamente. En cuanto a las temperaturas en otoño, marzo fue normal y abril presentó temperaturas máximas bajo el promedio habitual. La uva perdió temprano sus sabores vegetales y estuvo técnicamente lista para hacer vino, pero tuvimos que esperar por la madurez aromática y fenólica. La maduración fue lenta, debido a las características del otoño: temperaturas más bajas, días más cortos y nublados. Esperamos pacientemente por la madurez, teniendo en cuenta los riesgos de lluvias.

#### 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, 80% de las uvas pasaron por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica, Vistalys y 20% de la uva fue despallada a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Para potenciar las características aromáticas de la Carmenère, se añadió un 10% de Syrah. El vino fue envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés de diferentes usos.

Todas las fermentaciones se realizaron con levaduras nativas.

Cosechado entre el 08 de abril y el 18 de mayo del 2013.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Púrpura oscuro profundo.

**Nariz:** Intensa y expresiva. Especiada con notas a romero y chocolate. Delicados toques de roble muy bien integrado.

**Paladar:** Elegante, con muy buena estructura de taninos. Concentrado y con buen volumen. Destaca en paladar su fruta madura. Final largo y persistente.

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



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

# Cuvée Alexandre Carmenère 2013

## Hecho con Uvas Orgánicas

### EN CIFRAS

#### APELACIÓN

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

**Variedades:** 90% Carmenère; 10% Syrah.

#### VIÑEDO

**Datos de Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F  
Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F  
Pluviometría Promedio: 450 mm

#### Manejo del Viñedo:

Viñedos Orgánicos y Biodinámicos con Certificación CERES y DEMETER.  
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.  
Cosechado manualmente entre el 08 de abril y el 18 de mayo.

#### VINIFICACIÓN

**Selección:** 80% de los racimos seleccionados a mano en mesas largas y selección óptica de granos por Vistalys.  
20% fue despalillado a mano en bodega Clos Apalta.

**Fermentación:** 100% 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 14 meses.  
Uso de barricas: 24% barricas nuevas, 32% en barricas de 2º uso y 44% en 3er uso.  
Toneleros: Saury, Baron, Radoux, SMF, Sylvain, Taransaud.  
Tostado medio y medio +.

#### Clarificado y filtrado:

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

#### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** 5 de febrero del 2015.

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

#### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	International Wine Cellar	Descorchados	Decanter
2007: 90 points 2008: 88 points 2009: 89 points 2010: 92 points 2012: 89 points	2008: 91 points by Steven Tanzer	2008: 90 points 2010: 91 points 2011: 92 points 2012: 91 points	2007: ***** 2009: Gold Medal at Decanter World Wine Awards
Wine & Spirits	Catad'Or Wine Awards	La Cav	Wine Enthusiast
2008: 90 puntos	2009: Gold Medal	2010: 90 points 2011: 90 points 2012: 89 points	2009: 92 points (#42 TOP 100 in 2011) 2010: 91 points 2012: 91 points
James Suckling	Woman & Wine Guide	Cata Vinos Orgánicos de Chile	
2012: 92 points	2010: 91 points 2011: 92 points	2011: Gold Medal and Best Wine of the challenge	

*"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

www.Lapostolle.com