



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Carmenère 2014* *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 el viñedo formando una herradura y participando ambos, río y Cordillera, en la conformación de este terroir único. Es esta geografía la 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 que el racimo se desarrolle hasta el punto preciso de concentración y carácter, logrando 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: 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 2014

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento 2014, se caracterizan por poseer temperaturas más bajas y muy buenos niveles de acidez en nuestros vinos. El invierno de 2013 fue excepcionalmente frío y seco (50% de déficit de lluvia). Luego, el verano estuvo dentro de los parámetros normales; seco y con altas temperaturas, las cuales bajaron del promedio durante abril, por lo que la maduración de las uvas fue lenta. De esta manera, las noches frías y los días más cortos, permitieron conservar un buen nivel de acidez y expresión frutal.

En conclusión, otra vez el desafío principal de la vendimia 2014 fue la espera para alcanzar la madurez fenólica adecuada.

#### 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 nuestro principio de elaboración permite procesos muy naturales con una mínima intervención. Nuestros puntos claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, el 78% de las uvas pasó por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica de Vistalys y el 22% de la uva fue despallada a mano. Luego, suaves métodos de extracción y un uso equilibrado de la bodega fueron empleados para preservar la fruta, pero integrar la complejidad que un vino de esta calidad amerita. Nuestro Carmenère fue envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés, un 23% nuevas y el saldo usadas. Todas las fermentación se realizó con levaduras nativas.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo rubí profundo, con ribetes púrpuras.

**Nariz:** Intensa fruta roja como frambuesa y guinda, especiada con notas eneldo y pimienta rosa. Delicados toques de roble.

**Paladar:** Esta versión 2014 es fresca y jugosa, con buena concentración y volumen. Destaca en paladar su fruta roja y final especiado.

**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 filete de avestruz, carnes rojas magras y ratatouille de verduras. También con pastas como una clásica lasaña de verduras.

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

CARMENÈRE

VIÑEDO APALTA

*Cyril de Bournet*  
CYRIL DE BOURNET

*Alexandra Marnier*  
ALEXANDRA MARNIER  
LAPOSTOLLE



# Cuvée Alexandre Carmenère 2014

## Hecho con Uvas Orgánicas

### EN CIFRAS

#### APELACIÓN

**Región:** Viñedo Apalta, Valle de Colchagua, Chile.  
**Varietades:** 100% Carmenère

#### 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 31 de marzo y el 6 de mayo del 2014.

#### VINIFICACIÓN

**Selección:** 78% selección óptica de granos por Vistalys.  
 22% despalillado a mano.

**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:** 74% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas de 225L. durante 13 meses mientras que el 26% restante fue criado en cubas de acero inoxidable.  
 Uso de barricas: 23% barricas nuevas de roble francés, 17% en barricas de segundo uso y 34% en tercer uso.  
 Toneleros: Saury, Baron, Radoux, SMF, Sylvain, Taransaud.  
 Tostado medio principalmente.

#### Clarificado y filtrado:

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

#### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** 22 de enero del 2016.

**Cajas producidas:** 1.449 cajas de 12 botellas de 0,75L.

#### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	International Wine Cellar	Descorchados	Decanter
2007: 90 Puntos 2008: 88 Puntos 2009: 89 Puntos 2010: 92 Puntos 2012: 89 Puntos	2008: 91 Puntos by Steven Tanzer	2008: 90 Puntos 2010: 91 Puntos 2011: 92 Puntos 2012: 91 Puntos 2012: 91 Puntos 2013: 91 Puntos	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 Puntos 2011: 90 Puntos 2012: 89 Puntos 2013: 91 Puntos	2009: 92 Puntos (#42 TOP 100 en 2011) 2010: 91 Puntos
James Suckling	Cata Vinos Orgánicos de Chile		
2012: 92 Puntos 2013: 92 Puntos	2011: Gold Medal and Best Wine of the challenge		

*"Ha sido una experiencia fantástica ver crecer 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.*