

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Carmenère 2015 *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 2015

La temporada de invierno 2014 fue considerada lluviosa en la zona de Apalta, con temperaturas algo más cálidas con respecto al año anterior, las cuales fluctuaron entre los 4,5°C como mínima y 14,7°C como máxima. Lo que se tradujo en 0,5°C más que la misma temporada el 2013. La primavera 2014 se presentó con temperaturas promedios moderadas, muy parecido al período anterior, lo que permitió una buena brotación y floración, las cuales fueron bastante homogéneas. El verano fue más templado de lo habitual, registrándose algunas olas de calor por más de cinco días consecutivos. Colchagua registró esta temporada la mayor sumatoria térmica de los tres últimos períodos, principalmente debido a las altas temperaturas registradas hacia finales del verano, que hicieron que la zona central presentara el marzo más cálido de las últimas décadas. Sin embargo, las uvas presentaron una excelente calidad al momento de la cosecha, con una buena expresión aromática y una muy buena estructura tánica.

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 100% de las uvas pasó por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica de Vistalys. Luego, suaves métodos de extracción y un uso equilibrado de la barrica fueron empleados para preservar la fruta, para integrar la complejidad que un vino de esta calidad amerita. Nuestro Carmenère fue envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés, un 15% nuevas, 23% segundo uso y el 62% restante tercer uso.

Todas las fermentación se realizo con levaduras nativas. La cosecha se realizo a mano desde el 18 de marzo al 8 de mayo del 2015.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo púrpura intenso.

Nariz: compleja, con fruta roja y negra como el maqui y especias como la pimienta roja, vainilla y eneldo.

Paladar: Amplio, de acidez media y taninos redondos, con fruta como la zarzaparrilla y el maqui. Final medio largo.

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 roulade de conejo con menta y damasco o pastas 4 quesos y rallado de trufa.

*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 2015

Hecho con Uvas Orgánicas

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Viñedo Apalta, Valle de Colchagua, Chile.
Varietades: 95% Carmenère, 5% 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 18 de marzo y el 8 de mayo del 2015.

VINIFICACIÓN

Selección: 100% selección óptica de granos por Vistalys.

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

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas de 225L. durante 12 meses.
Uso de barricas: 15% barricas nuevas de roble francés, 23% en barricas de segundo uso y 62% 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: 12 de octubre del 2016

Cajas producidas: 2.669 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 2013: 91 Puntos 2014: 90 Puntos	2007: ***** 2009: Gold Medal at Decanter World Wine Awards
	Wine & Spirits	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.