

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Carmenère 2016* *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 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 2016

La cosecha 2016 se caracterizó por un comienzo lento, debido al "Fenómeno del Niño" que comenzó en 2015 con condiciones secas y primavera más fría de lo normal que atrasó el proceso de crecimiento. El verano fue algo más caluroso de lo normal, pero retrasado. Las condiciones fueron excepcionales para mantener buenos niveles de acidez y frescura en nuestras parcelas de Carmenère en Apalta.

#### 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 30% de las uvas fue desgranada a mano y el 70% restante 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.

La fermentación se realizó en barricas (3%), cubas de roble francés (27%) y tanques de acero inoxidable (70%). Nuestro Carmenère fue envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés, un 20% nuevas, 22% segundo uso y el 58% restante tercer uso.

La cosecha se realizó a mano desde el 12 de abril al 3 de mayo del 2016.

#### 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.



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

CARMENÈRE

VINEDO APALTA

MAISON FONDÉE EN 1827  
VINIFICATION

Alexandre Lapostolle  
ALEXANDRE CARMENÈRE  
LAPOSTOLLE



# Cuvée Alexandre Carmenère 2016

## Hecho con Uvas Orgánicas

### EN CIFRAS

#### APELACIÓN

**Región:** Viñedo Apalta, Valle de Colchagua, Chile.  
**Varietades:** 85% Carmenère y 15% Cabernet Sauvignon.

#### 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 12 de abril y el 3 de mayo de 2016.

#### VINIFICACIÓN

**Selección:** 100% Desgrande manual y selección óptica de granos por Vistalys.

**Fermentación:** Fermentación 3% en barricas, 27% en cubas de roble francés y 70% 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 10 meses.  
 Uso de barricas: 20% barricas nuevas de roble francés, 22% en barricas de segundo uso y 58% en tercer uso.  
 Tonederos: Saury, Baron, Radoux, SMF, Sylvain, Taransaud.  
 Tostado medio principalmente.

#### Clarificado y filtrado:

Suave filtración por placas sólo antes del embotellado.

#### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** 4 y 5 de diciembre de 2017.

**Cajas producidas:** 5.755 cajas de 12 botellas de 0,75L.

#### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	La Cav	Descorchados	Decanter
2007: 90 puntos	2010: 90 puntos	2008: 90 puntos	2007: *****
2008: 88 puntos	2011: 90 puntos	2010: 91 puntos	2009: Gold Medal at DWWA
2009: 89 puntos	2012: 89 puntos	2011: 92 puntos	2011: 91 at DAWA
2010: 92 puntos	2013: 91 puntos	2012: 91 puntos	
2012: 89 puntos		2012: 91 puntos	
		2013: 91 puntos	
		2014: 90 puntos	
		2015: 93 puntos	
Tim Atkins	Catad'Or Wine Awards	Wine Enthusiast	James Suckling
2015: 90 puntos	2009: Medalla de oro	2009: 92 puntos (#42 TOP 100 in 2011)	2012: 92 puntos
		2010: 91 puntos	2013: 92 puntos
		2012: 91 puntos	2014: 94 puntos
		2014: 91 puntos	2015: 95 puntos
Cata Vinos Orgánicos de Chile			
2011: Medalla de oro y mejor vino.			

*"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."*

*Andrea León, Gerente Técnico.*