



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Curée Alexandre

Carmenère 2019



COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Carmenère

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 88% Carmenère

12% Syrah

COSECHA: 18 de Abril al 10 de Mayo

PRODUCCIÓN: 3.250 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Color rojo púrpura oscuro.

NARIZ: Nariz abierta y compleja, con frutos negros y ciruelas. Hierbas y notas especiadas.

PALADAR: Paladar redondo y jugoso con final largo y lleno de sabores especiados y tostados.

SERVICIO Y MARIDAJE

Decantar y servir a 16°C (60°F). Ideal para platos elaborados, carnes rojas bien condimentadas y pastas.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14.5% vol.

pH: 3.71

Acidez Total: 3.51 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.02 gr/L

FORMATO DISPONIBLES: 75cl.

VINIFICACIÓN

Maceración: 28 días.

Tipo de Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 100% de la mezcla permaneció en barricas de roble francés de 225L por 16 meses.

Fecha de Embotellación: Noviembre 2019

Potencial de Guarda: 10 a 15 años.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

Domaines Bournet-Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.LapostolleWines.com

@LapostolleWines

CONDICIONES DE COSECHA 2019

El invierno 2018 fue seco y frío en Apalta, con precipitaciones acumuladas 40% por debajo de la temporada anterior. Julio marcó las temperaturas más bajas de la temporada, con temperaturas mínimas promedio invernales ligeramente superiores al récord histórico. La primavera fue suave y húmeda, con lluvias superiores al 49% del promedio histórico de agua caído en el mismo período. Las temperaturas se mantuvieron bastante cerca de su promedio histórico. Con estas condiciones, el viñedo comenzó a crecer temprano y rápido, mostrando buen vigor. El verano fue más caluroso en comparación con nuestros registros históricos, con la segunda quincena de Enero y principios de Febrero, no solo una ola de calor sino también niveles muy altos de luz solar. Tampoco se registraron lluvias hasta el final de la cosecha.

Es importante resaltar los altos niveles de insolación que afectaron al viñedo de Apalta junto con la falta de lluvias, hicieron que fuera clave gestionar tanto el riego como el manejo del follaje que protegieran a la uva del sol intenso, evitar quemaduras solares y otros problemas en el viñedo. Los primeros meses de otoño mantuvieron las condiciones secas y al mismo tiempo, encontramos una temperatura media normal pero con menor mínima. Eso trajo una gran amplitud de que fue muy beneficiosa para el color y la calidad general de las uvas tintas.

La vendimia comenzó unos 8 días antes, y las condiciones generales durante la vendimia fueron favorables para tener uvas muy sanas, con menores rendimientos por hectárea.

Temperatura: Promedio Histórico 14.3°C / Promedio 2019: 15.2°C

Lluvia: Promedio Histórico: 683.1 mm / Promedio 2019: 356.2 mm

HISTORIA

La línea Cuvée Alexandre está enfocada en traer la más fina expresión de una variedad de nuestros propios viñedos. Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon tiene su origen en nuestros viñedos de Clos Apalta en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geográficas y climáticas de la región hacen que sus vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nace en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terroir de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo paso a paso, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile.

Reconocida como "Bodega del Año del Nuevo Mundo" por Wine Enthusiast en 2008, Lapostolle es considerada como una de las bodegas más premium de Chile.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está liderado por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

VIÑEDO

Este Cuvée Alexandre Carmenère proviene de parcelas seleccionadas de nuestro viñedo Clos Apalta, ubicado en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

VIÑEDO CLOS APALTA

Ubicación: Coordenadas: El Cóndor, Valle de Apalta, Valle de Colchagua

34°36'30.77"S

Elevación: 71°17'46.34"W

Distancia del mar: 185 - 385 metros sobre el nivel del mar

Superficie: Plantación: 70 Kilometrss

23.6 ha seleccionadas de 160 ha total

11.8 ha en 1940, 5.000 plantas/ha

10.4 ha en 2006, 6.666 plantas/ha

1.4 ha en 2014, 6.666 plantas/ha

Sistema de Conducción: Espaldera vertical en doble Guyot

Producción: 55 hL/ha

Certificación: ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situado en una exposición de norte a sur, lo cual es bastante raro en Chile. El río Tinguiririca descansa en el lado sur y los cerros de la Cordillera de la Costa rodean el viñedo como una herradura. Ambos son parte integral de la formación de este terruño único. Esta geografía es responsable de las condiciones que garantizan el equilibrio de nuestras cepas y de una lenta maduración de la uva. Al amanecer y al atardecer, la Cordillera bloquea los rayos del sol, limitando la exposición de las vides a un sol intenso. El río tiene una influencia refrescante sobre el clima.

CONDICIONES CLIMATICAS

Apalta tiene un mesoclima especial que es diferente al resto del Valle de Colchagua. Su clima podría describirse como mediterráneo semiseco con una temporada de lluvias solo en invierno y una larga temporada de verano seco. Durante la temporada de crecimiento, se dan temperaturas cálidas sin lluvias debido a la altura de las Montañas Costeras que bloquean parcialmente la influencia fría del Océano Pacífico. Nos beneficiamos de una amplia fluctuación de temperatura entre la noche y el día, que es un factor clave para la calidad de color y los taninos de los tintos. Maduración lenta permite que la uva alcance su madurez ideal con alta concentración y carácter, conservando la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando un largo potencial de envejecimiento.

SUELO

Apalta tiene suelos muy antiguos originados principalmente en el Cretácico (145-66 MMAA) a partir de material granítico y granodiorítico. En la ladera, los suelos presentan piedras angulares, bien descompuestas con textura moderada a fina y subsuelos arcillosos subyacentes. En las zonas semi y más planas, coluviales y algún material aluvial antiguo, al recibir el material del piedemonte y del río. Textura más espesa (arenosa a franco arenosa) y grava de cuarzo en todo el perfil. Buen drenaje y pendientes de 2-15%.