



  
**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE BY LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Chardonnay* 2015

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El viñedo Atalayas se localiza en el corazón de la Cordillera de la Costa chilena, a sólo 22 km del Océano Pacífico. Gracias a ondulantes colinas y laderas empinadas, se puede identificar una gran variedad de mesoclimas. Esto nos permite separar el viñedo en lotes diferenciados, obteniendo así una producción de vinos únicos con distintas personalidades que realzan la mezcla final.

Casablanca se caracteriza por recibir directamente la influencia del Océano Pacífico, el cual es enfriado en estas latitudes por la Corriente de Humboldt, que viaja desde la Antártica. Al bajar las temperaturas, la capa inferior de la atmósfera se enfría, lo que provoca nubes rasantes y neblinas que entran al valle por las mañanas. A mediodía y por las tardes la temperatura es cálida, con mucho sol en primavera y verano, pero las brisas oceánicas comienzan a soplar al final del día, bajando las temperaturas hasta los 9°C o 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías, haciendo que la temporada de crecimiento de las vides sea excepcionalmente larga y la maduración se desarrolle lentamente. Esto es fundamental para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la intensidad expresiva aromática que obtendrá el vino.

#### EL SUELO

De origen granítico, de baja fertilidad y levemente ácidos. Tal como su roca madre, son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos con una capa vegetal.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

El viñedo Atalayas tuvo un comienzo de temporada difícil, con 2 heladas en primavera. Afortunadamente, éstas no fueron tan intensas como aquellas de la temporada anterior y fueron contraladas eficientemente por nuestro sistema de control de heladas. El verano comenzó con un enero nublado que mantuvo una evolución lenta de la uva hasta un soleado y febrero cálido. En general la temporada fue muy seca, lo que entregó fruta muy sana.

#### VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. El 100% de la uva fue cosechada a mano en pequeñas cajas de 14 kilos, luego el racimo entero fue prensado y el jugo decantado de forma natural a bajas temperaturas en cubas de acero. En esta vendimia 2015, el 82% del mosto fue fermentado en barricas de roble francés entre 15 a 18°C y el 18% restante fue fermentado entre 12 a 14°C en tanques de acero inoxidable. La totalidad de nuestro Cuvée Alexandre Chardonnay fue envejecido en barricas de roble francés durante 11 meses (49% en barricas nuevas y 51% en barricas de segundo uso y tercer uso). De esta manera hemos logrado un Chardonnay en el que la madera se integra a la elegante estructura, potenciando la acidez natural y frescura de esta variedad. No se realizó fermentación maloláctica.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo brillante con reflejos dorados.

**Nariz:** Aromas florales y especias dulces como miel, damasco, vainilla y delicadas notas a fruta fresca, como papaya y membrillo.

**Paladar:** En boca es intenso y elegante, con gran volumen, acidez que refresca y vibrante final.

**Servicio y Maridaje:** Servir a 12°C (53°F).

Mollejas a la parrilla con dressing de limón, mero gratinado al horno y pulpo con langostinos.



Maison fondée en 1827

**Lapostolle**

*Cuvée Alexandre*

CHARDONNAY

VIÑEDO ATALAYAS

*Cyrille de Bournet*  
CYRILLE DE BOURNET

*Alexandra Warnier*  
ALEXANDRA WARNIER  
LAPOSTOLLE



# Cuvée Alexandre Chardonnay 2015

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Viñedo Atalayas, Valle de Casablanca, Chile.  
**Varietal:** 100% Chardonnay.

### VIÑEDO

**Datos del Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 20,8°C (69°F).  
 Temperatura Mínima Promedio: 6°C (42,8 °F).  
 Pluviometría Promedio: 450 mm.

### Manejo del Viñedo:

Alta densidad de plantación: 6 666 pl/ ha.  
 Producción: Promedio 4.500 Kg/ha - o 1.800 Kg/ acre.  
 Deshojes y cosechas en verde para regular rendimientos.  
 100% cosechado a mano en cajas pequeñas.

### VINIFICACIÓN

**Selección:** Selección manual de racimos en cintas.  
**Fermentación:**

- 100% prensado racimo entero sin maceración
- 82% fermentado en barricas.
- 18% fermentado en tanques de acero inoxidable.
- No se realizó fermentación maloláctica.

### CRIANZA

**Crianza:**

- 100% envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés.
- 49% en barricas nuevas, 51% en barricas de segundo uso y tercer uso.
- Toneleros: Principalmente François Frères, Sylvain y Saury. Mayormente tostado medio.

### Clarificación y filtrado:

· Clarificado, estabilizado y filtrado suave previo a la embotellación.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** A partir del 5 de Mayo, 2016  
**Cajas producidas:** 4282 cajas de 12 botellas de 0,75 lt.

### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine Enthusiast	La Cav	James Suckling
2000: 89 Puntos	2002: 90 <i>Editor's choice</i>	2009: 92 Puntos	2012: 94 Puntos
2001: 91 Puntos	2008: 89 Puntos	2011: 90 Puntos	2013: 92 Puntos
2002: 91 <i>Smart Buy</i>	2011: 89 Puntos	2012: 93 Puntos	
2003: 90 Puntos	2012: 89 Puntos	2013: 92 Puntos	
2004: 90 Puntos			
2005: 90 Puntos			
2006: 91 Puntos	<b>Descorchados</b>	<b>Mundus Vini</b>	<b>Decanter</b>
2007: 91 Puntos	2011: 90 Puntos	2009: Medalla de oro	2000: Vino del año
2008: 90 Puntos	2012: 92 Puntos		
2009: 90 Puntos	2013: 92 Puntos		
2011: 90 Puntos			
2012: 91 Puntos	<b>Wine &amp; Spirits</b>	<b>Cata vinos orgánicos de Chile</b>	
2013: 89 Puntos	1998: Mejor Chardonnay chileno	2011: Medalla de Plata	

*"Cada nuevo día el sol, elevándose sobre Atalayas y su gran diversidad de exposiciones, da vida, elegancia y complejidad a nuestro Cuvée Chardonnay".*

*Jacques Begarie,  
 Director Técnico.*

