



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### *Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2011 Hecho con Uvas Organicas*

*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 al viñedo formando una herradura y participando ambos, río y Cordillera, en la conformación de este terroir único. Es esta geografía responsable de las condiciones que favorecen el equilibrio de nuestras parras y la lenta maduración de las uvas. Desde el amanecer hasta el ocaso la Cordillera se interpone y modera 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 550 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 hermosos, 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 al racimo desarrollarse hasta el punto preciso de concentración y carácter, permitiéndonos preservar la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando así un gran potencial de guarda al vino.

#### EL SUELO

Nuestra parcela de antiguos Cabernet Sauvignon se emplaza sobre suelos de origen coluvial, con una gran proporción de granito y cuarzo. Este estrato superficial es profundo y pobre, de muy buen drenaje y baja capacidad de retención de agua. Las viejas parras poseen excelente equilibrio y un sistema de raíces de gran profundidad.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

El invierno 2010 fue muy frío, especialmente el mes de julio, retrasándose la brotación aproximadamente 10 días. Este desfase se mantuvo también durante primavera. El verano fue más templado que lo usual, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo que además de ser atípico, fue beneficioso para las vides tras un invierno y primavera de condiciones más bien secas. La alta nubosidad estival mantuvo tenue la luminosidad, por lo que la madurez se alcanzó lenta pero regularmente sin los excesos de sol de temporadas anteriores. Febrero fue lo opuesto: calor y condiciones asoleadas, como es normal. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias.

#### VINIFICACIÓN

Nuestro Cabernet Sauvignon proviene de un viejo cuartel que data de 1920. El viñedo está plantado en alta densidad y posee condiciones de suelo y geografía muy especiales. Nuestra filosofía de vinificación adhiere al manejo natural y una mínima intervención. Sectores específicos del viñedo fueron cosechados totalmente a mano, utilizándose luego la más alta tecnología óptica de selección de granos en el 77% de las uvas. El 23% fue despallado a mano en nuestra bodega dedicada a Clos Apalta. Todas las fermentaciones se realizaron con levaduras silvestres.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo oscuro profundo con reflejos púrpura.

**Nariz:** Densos aromas a tabaco y café que, elegantes, se entrelazan con aromas a frutos rojos como ciruelas y cerezas.

**Paladar:** Entra con delicadeza, mientras su estructura de finos taninos permanece en el centro de la boca y durante el final. Su cuerpo, concentrado, promete un largo potencial de guarda en botella.

**Servicio y maridaje:** Guardar por bastantes años o decantar y servir a 16°C (60°F). Acompañante ideal para carnes y platos elaborados.



# Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon 2011

Hecho con Uvas Organicas

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Colchagua, Chile. Viñedos Apalta, Lapostolle.  
**Variedades:** 88% Cabernet Sauvignon; 7% Cabernet Franc y 5% Syrah.

### VIÑEDO

**Datos de Clima:** Temperatura Máxima Promedio: 23° C; 74° F.  
Temperatura Mínima Promedio: 7° C; 45° F.  
Pluviometría Promedio: 550 mm.

### Manejo del

**Viñedo:** Organic Certified vineyard by CERES. Organic and Biodynamic vineyard management.  
High density plantation: 5.400 to 6.666 pl/hectare.  
Non grafted vines, masal selection.  
Yields: Average 4.500 Kg/he - or 1,8 Tons/acre.  
Leaf removal and green harvest to fine tune yields.  
Vertical trellis system with double guyot pruning.  
100% hand harvested in small cases of 14 kilos.  
Harvested from the 4th of April until the 18th of May.

### VINIFICACIÓN

**Selección:** 77% de los racimos seleccionados a mano y selección óptica de granos por Vistalys.  
23% despalillado a mano en bodega Clos Apalta.

**Fermentación:** 100% levaduras nativas.  
Fermentación en tanques de acero inoxidable y madera. Maceración pelicular durante 4 a 5 semanas.

### CRIANZA

**Crianza:** 100% de la mezcla fue envejecida en barricas francesas nuevas de 225L Lts. durante 13 meses.

**Uso de Barricas:** 60% en barricas nuevas, 40% de segundo y tercer uso.  
Toneleros: Saury, Sylvain, Radoux, Seguin Moreau, Demptos y Taransaud. Tostado medio y medio +.

### Clarificado y filtrado:

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

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde el 19 de julio 2012..

**Cajas producidas:** 9.910 cajas de 12 bottelas de 0,75 Lts.

### DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Spectator	Wine Enthusiast	International Wine Challenge	Beppi Crosariol, The Globe and Mail
2000: 91 2001: 91 2003: 89 2005: 90 2006: 90 2010: 92	1999: 90 2001: 92 2003: 91 2004: 90 2005: 91 2006: 89 2007: 90 2008: 89	2008: Best Value Red Trophy 2010	2009: 91
The Tasting Panel	Steven Spurrier		Descorchados
2010: 92	2007: 17/20		2010: 90
La CAV	Mujer y Vino	AWoC	Chilean Wine Guide
2010: 90 2011: 90	2009: 92, Ganador 2010: 90	2008: Gold Medal	2006: Mejor Cabernet Sauvignon de Chile

En 2 ocasiones Smart Buy - 2 veces Selección del Editor - 10 cosechas sobre 90 puntos y más



*"El Cabernet Sauvignon de Colchagua posee verdadera identidad: Fruta roja intensa y estructura para envejecer por muchos años. Aquí, en Apalta, el hecho de que las parras tengan ochenta años de edad y estén plantadas en alta densidad otorga al vino una dimensión adicional de complejidad."*

*Jacques Begarie, Enólogo Jefe.*

  
**Lapostolle**  
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com