



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Pinot Noir 2011

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 CASABLANCA

El viñedo Atalayas se localiza en el corazón de la Cordillera de la Costa, a sólo 22 Kms. del Océano Pacífico. Las ondulantes colinas y laderas empinadas crean una gran variedad de meso climas, lo que nos permite estructurar el viñedo y producir en lotes diferenciados, obteniendo así vinos únicos con distintas personalidades, que enaltecen la mezcla final.

Casablanca recibe la influencia del Océano Pacífico intensamente, el cual es enfriado en estas latitudes por la Corriente de Humboldt, que viaja desde la Antártica. Bajo este influjo frío, la capa baja de la atmósfera desciende sus temperaturas, provocando numerosas nubes rasantes y neblinas que ingresan al valle por las mañanas. Al mediodía y por las tardes la temperatura es cálida, con mucho sol en primavera y verano (25°C en enero), pero la brisa oceánica comienza a soplar al final del día bajando las temperaturas entre los 9° y 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías y propicia una temporada excepcionalmente larga de crecimiento y un lento proceso de maduración, clave para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la expresiva intensidad aromática que obtendrá el vino.

EL SUELO

Estos suelos son 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 2011

Esta cosecha 2011 se caracterizó por sus inmejorables condiciones para el cultivo de Pinot Noir en Casablanca. En primer lugar, las bajas temperaturas invernales, sobre todo en el mes de julio, retrasaron la brotación en aproximadamente 10 días, desfase que se mantuvo durante la 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

En nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda. Este año el 5% de las uvas se recibieron en la bodega dedicada a Clos Apalta, en la cual los racimos fueron despallados a mano y fermentados en cubas de roble francés. El 100% de la uva pasó por una maceración en frío y luego fermentó con levaduras nativas. La fermentación maloláctica se realizó en barricas de roble francés y tanques de acero inoxidable. Durante un período de 7 meses se envejeció en barricas de roble únicamente el 72% de la mezcla. El 28% restante se mantuvo en tanques de acero inoxidable. Fue así que obtuvimos un Pinot Noir fresco y delicado, que integra el roble sutilmente.

NOTAS DE CATA

Color: Delicado tono rojo.

Nariz: Compleja nariz, integra frutas rojas frescas como frutillas y berries con chocolate blanco, pimienta negra, clavo de olor y notas a tabaco.

Paladar: En boca es jugoso y refrescante, de estructura elegante, sabores a frutas, tabaco con un largo y sabroso final.

Servicio y maridaje: Servir a 12° C (53° F). Acompañante ideal para platos de condimentación media, pescados o ave.



Cuvée Alexandre Pinot Noir 2011

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.
Variedad: 100% Pinot Noir procedente del viñedo Atalayas, de Lapostolle.

VIÑEDO

Datos de Clima: Temperatura Máxima Promedio: 20,8 °C (69 °F).
Temperatura Mínima Promedio: 6 °C (42,8 °F).
Pluviometría Promedio: 370 mm.

Manejo del viñedo: Viñedos Orgánicos con Certificación CERES.
Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/Há.
Producción: Promedio de 2.000 Kg/Há - o 800 Kg/acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.
100% cosechado a mano.

VINIFICACIÓN

Selección: 5% fue despalillado a mano en nuestra bodega Clos Apalta.
95% de racimos seleccionados y selección óptica realizada por Vistalys.

Fermentación: Fermentación realizada en cubas de Madera y tanques de acero inoxidable. Todas las uvas fermentaron a temperaturas entre los 24° y 26°C con levaduras nativas.
La fermentación maloláctica se desarrolló en barricas de roble francés y tanques de acero.

CRIANZA

Crianza: 72% de la mezcla envejeció en roble francés durante 7 meses. 28% permaneció en tanques de acero.

Uso de Barricas: 14% en barricas de roble francés nuevas, 9% de segundo uso y 77% de tercer uso.

Toneleros: Principalmente Francois Frères, Sylvain y Saury, tostado medio.

Clarificado y Filtrado: Filtración ligera por placas previo al embotellado.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Septiembre 2012.

Cajas producidas: 1.003 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.

"Una expresión auténtica de esta cepa, la más compleja, que exige tanto en el viñedo como en bodega. De limitada producción, su perfume delicado y elegancia hacen de nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir un vino encantador."

Jacques Begarie, Enólogo Jefe.


Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com