




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Pinot Noir 2014

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 pueden identificar 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 intensamente 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° o 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías, haciendo que la temporada de crecimiento de las vides sea excepcionalmente larga, tras la cual la maduración se desarrolla lentamente. Esto es fundamental 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 2014

El invierno fue excepcionalmente frío y seco (93mm vs 313mm), la sequía continuó hasta la primavera aumentando el déficit hídrico. Junto con la brotación una muy inusual ola de bajas temperaturas afectó a la zona central de Chile, especialmente nuestro viñedo costero en el Valle de Casablanca. Esta helada, tanto en intensidad y duración, fue una de las más importantes de las últimas décadas.

El verano trajo buenas condiciones ya que fue seco y cálido. Las condiciones del clima después de la helada de septiembre permitieron a los viñedos crecer en buenas condiciones y recuperar el retraso inicial de primavera. Debido a la sequía, el riego fue un factor determinante para un buen suministro hídrico y una buena actividad de las vides. Dependiendo de las parcelas y de las diferentes áreas, la cosecha comenzó con 7 a 10 días de retraso.

VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir buscamos elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Este año 91% de los racimos fueron seleccionados antes de ser despalillados y pasar por la selección de granos Vistalys. El restante 9% tuvo maceración carbónica para conservar el carácter frutal del vino. La fermentación fue realizada en un 100% por levaduras nativas. 91% del vino fue envejecido durante 13 meses en barricas de roble francés nuevas, de segundo y tercer uso. El 9% restante fue criado en cubas de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí brillante.

Nariz: Elegante, con aromas a frutos negros y rojos tales como ciruelas y moras.

Paladar: Agradable frescor y complejidad. Sabores a ciruelas frescas y moras, presentes en un largo final.

Servicio y maridaje: Servir a 12°C (53°F). Acompañante ideal para platos de condimentación media, risotto de hongos, pescado graso grillado tal como mero, atún, bacalao o pulpo.

Obtenidos de nuestros viñedos propios, Cuvée Alexandre expresa nuestra dedicación a la calidad y al terroir de Lapostolle.



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

PINOT NOIR
VIÑEDO ATALAYAS

2014

Cyrille de Bournet
CYRILLE DE BOURNET

Alexandra Barnier
ALEXANDRA BARNIER
LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Pinot Noir 2014

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Viñedo Atalayas.

Variedad: 100% Pinot Noir.

VIÑEDO

Datos de Clima: Average Max Temp: 20,5°C (68,9°F).

Average Min Temp: 4,8°C (40,6°F).

Average Rainfall: 225 mm.

Manejo

del viñedo: Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/hectárea.
Producción: Promedio de 2.000 Kg/hectárea – o 800 Kg/acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.
100% cosechado a mano.

VINIFICACIÓN

Selección: 91% selección de racimos y selección óptica realizada por Vistalys.

Fermentación: Todas las uvas fermentaron a temperaturas entre los 24°C y los 26°C con levaduras nativas en pequeños tanques de acero inoxidable.
9% de la uva hizo maceración carbónica.
La fermentación maloláctica natural se desarrolló en barricas de roble francés.

CRIANZA

Crianza: 91% de la mezcla envejeció en roble francés durante 13 meses. 9% fue criado en cubas de acero inoxidable.
27% en barricas de roble francés nuevas, 12% de segundo uso y 52% tercer uso.
Toneleros: Saury, Baron, Radoux, SMF, Sylvain, Taransaud.
Principalmente tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: 16 de septiembre, 2015.

Cajas producidas: 420 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 producción limitada, 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