



French in Essence, Chilean by Birth

### CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

### Cuvée Alexandre Pinot Noir 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 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 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 Pinot Noir buscamos elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Este año, el 85% de los racimos fueron seleccionados antes de ser despalillados y pasar por la selección de granos Vistalys. El 15% restante tuvo maceración carbónica. La fermentación fue realizada en un 100% por levaduras nativas. El 100% del vino fue envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés nuevas, de segundo y de tercer uso. El resultado es un Pinot Noir elegante y sutil, con una madera bien integrada.

#### **NOTAS DE CATA**

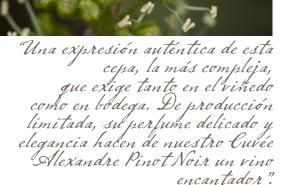
Color: Rojo guinda, con ribetes rojo rubí.

Nariz: Restacan los frutos rojos, guinda ácida, ciruela, murtilla y notas

trufa

**Paladar:** Acidez media-alta, fruta roja fresca, final jugoso y largo. **Servicio y maridaje:** Servir a 14°C (57°F). Acompañante ideal para pescados de roca con pure de habas, pulpo grillado con zanahoria confitada y congrio frito con masa tempura.





Jacques Begarie, Enólogo Jefe.

# Cuvée Alexandre Pinot Noir 2015

**EN CIFRAS** 

**APELACIÓN** 

Región: Viñedo Atalayas, Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 100% Pinot Noir.

VIÑEDO

Datos de Clima: Temperatura Máxima Promedio: 20,5°C (68,9°F).

Temperatura Mínima Promedio: 4.8°C (40,6°F).

Pluviometría Promedio: 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: 100% selección de racimos, 85% 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: 100% de la mezcla envejeció en roble francés durante

11 meses.

21% en barricas de roble francés nuevas, 8% de

segundo uso y 71% tercer uso.

Toneleros: Saury, Baron, Radoux, SMF, Sylvain,

Taransaud.

Pricipalmente tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de

embotellación:

9 y 16 de Julio, 2016..

Cajas

producidas: 1.025 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.

