



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE DE LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2015

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CACHAPOAL

“Las Kuras” significa “piedras” en mapudungun, lengua nativa del pueblo Mapuche en Chile.

El viñedo Las Kuras se ubica a sólo 5 km de los pies de la Cordillera de Los Andes, en lo que fuera antiguamente la cuenca de un río. La predominancia de un clima mediterráneo semiárido ha permitido que el viñedo Las Kuras del Valle de Cachapoal se desarrolle bajo condiciones únicas y muy favorables. Las lluvias se concentran fundamentalmente en invierno, entre los meses de mayo y septiembre, con un promedio anual de precipitaciones de 400 mm. Entre noviembre y abril las vides crecen naturalmente bajo condiciones de sequía. Si bien los días son moderadamente calurosos durante el verano (28°C a 30°C), las noches son frescas y agradables (12°C a 14°C), gracias a las brisas frías que descienden de la Cordillera de Los Andes. Las viñas crecen con la fría influencia de las montañas y expresan toda la mineralidad de este viñedo, un suelo único de gravas y piedras.

EL SUELO

Terrazas aluviales con zonas de suelos poco profundos, con una abundancia de rocas de río y grava, similares a los famosos viñedos de “Graves” de Burdeos. El alto porcentaje de piedras ofrece un excelente drenaje, buena aireación y baja fertilidad. Además, las piedras atrapan el calor durante el día para entregar calor durante la noche, creando un microclima único.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

Durante la temporada 2014-2015, en el viñedo de Las Kuras se registró una acumulación térmica menor a la de la temporada anterior, con mayor cantidad de precipitaciones, con 295 mm acumulados en la temporada. Sin embargo, las lluvias se presentaron fuera de la época de cosecha, por lo que la condición sanitaria de las uvas fue óptima y permitió cosechar en el momento adecuado. Aunque se registraron heladas en primavera, las temperaturas fueron bastante altas durante la maduración de la uva, con una temperatura máxima promedio de 31°C en enero, lo que permitió una homogeneidad en la maduración de la uva. La calidad de los vinos obtenidos es muy buena; con vinos blancos que muestran una excelente intensidad aromática y acidez.

VINIFICACIÓN

Como filosofía vitivinícola en nuestra línea Cuvée Alexandre buscamos elegancia y equilibrio. Expresar el terroir es nuestra misión, por lo que nuestra filosofía de elaboración del vino sigue siendo muy natural con una mínima intervención. Los puntos claves son 100% cosecha manual, una estricta selección a mano del racimo antes del prensado del racimo completo. Solo el jugo de gota clasificará para este Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc. El jugo es decantado de forma natural a baja temperatura en cubas de acero inoxidable. La fermentación se realiza en un 100% en cubas de acero inoxidable entre 14 y 16°C con levaduras seleccionadas. Añadimos un 12% de Sauvignon Gris para aportar al vino una mayor complejidad. 100% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de tercer uso por 7 meses. Con nuestro Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc queremos realzar la mejor fruta que el valle de Cachapoal nos ofrece, con una acidez natural viva, refrescante y estructura elegante.

TASTING NOTES

Color: Amarillo pálido con ribetes brillantes.

Nariz: Intenso, y elegante. Aromas a frutas blancas como pera y physalis (golden berries) y notas elegantes a jengibre.

Paladar: Fresco y untuoso con notas a cítricos con un largo y persistente final.

Servicio y maridaje: Servir bien frío entre 6 y 8 °C (42 y 46°F), Disfrutar con una ensalada de navajuelas, láminas de palta y mango; cebiche de erizos o con pinzas de jaiba.

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

SAUVIGNON BLANC

VIÑEDO LAS KURAS

Cyril de Bournet
CYRIL DE BOURNET

Alexandra Marnier
ALEXANDRA MARNIER
LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Sauvignon Blanc 2015

EN CIFRAS

APELACIÓN

Datos del Clima: Viñedo Las Kuras, Valle del Cachapoal.

Grape Variety: 88% Sauvignon Blanc y 12% Sauvignon Gris.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 22°C (75°F).
Temperatura Mínima Promedio: 6°C (44°F).
Pluviometría Promedio: 400 mm.

Manejo del viñedo:

Alta densidad de plantación: 4000 plantas/Há.
Selección masal, vides no injertadas.
Producción promedio de 4.500 Kg/Há. ó 1.8 Tons./acre.
Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.
Espaldera vertical con poda en guyot doble.
Cosechado desde el 25 de febrero hasta el 20 de marzo.

Clones: 60% clon 530 de Sancerre (mineral, tardío)
40% clon 242 de Bordeaux (frutal, precoz)

VINIFICACIÓN

Selección: 100% de los racimos fueron seleccionados a mano en mesas largas y selección.

Fermentation: 100% fermentado en tanques de acero inoxidable entre 14°C a 16°C con levaduras seleccionadas.

CRIANZA

Crianza: 100% fue envejecido por 7 meses en barricas de roble francés de tercer uso.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: 29 de octubre del 2015

Cajas producidas: 521 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.

AWARDS AND ACCOLADES

Wine Spectator	Wine Enthusiast	La Cav
2013: 90 Puntos	2013: 88 Puntos & Selección del editor	2013: 92 Puntos 2014: 91 Puntos
	Descorchados	James Suckling
	2013: 92 Puntos 2014: 92 Puntos	2013: 93 Puntos 2014: 92 Puntos



"Las Kuras se encuentra justo a los pies de los Andes. Estas majestuosas montañas son un mudo testigo de todo lo que sucede aquí en nuestras viñas. Gracias a la brisa fresca que baja de la Cordillera de nuestro Sauvignon Blanc tiene una personalidad distintiva."

*Jacques Begarie,
Director Técnico.*


Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM