



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Carmenère 2011

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El Valle de Rapel es uno de los escasos lugares donde el Carmenère encuentra las condiciones ideales para su crecimiento. Se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. El clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto de la corriente fría de Humboldt, en el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del valle. En consecuencia los días son cálidos y las condiciones de abundante sequedad y radiación solar, permitiendo un lento período de maduración. En este ambiente la variedad Carmenère puede desarrollarse plenamente conservando sus notas frescas tan especiales y únicas.

EL SUELO

En toda la extensión del Valle de Rapel los suelos son de origen aluvial y coluvial, con una capa de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

Durante la estación invernal 2010, especialmente el mes de julio, las temperaturas fueron muy bajas, lo que retrasó la brotación en aproximadamente 10 días. Este desfase se mantuvo también durante primavera. El verano fue más frío que lo normal, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo cual, fuera 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 soleadas, como es normal. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias. La cosecha 2011 reunió las condiciones precisas para producir vinos de gran elegancia, complejidad y expresión frutal.

VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a la bodega. Bajo un estricto control de calidad se realizó una selección óptica de granos, efectuado mediante la alta tecnología de Vistalys, escogiéndose únicamente pura fruta. Luego todas las uvas pasaron por una maceración durante cuatro semanas, que permitió extraer color y estructura.

Durante la maceración, la fermentación con levaduras nativas se realizó por alrededor de 2 semanas en tanques de acero inoxidable, a 28° - 30°C. Finalizada la fermentación, el 21% del vino fue envejecido en barricas de roble francés para aportar complejidad pero sin perder la expresión frutal. Agregamos un toque de Merlot y Syrah para aumentar la presencia de fruta roja junto al carácter especiado del Carmenère.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo púrpura intenso.

Nariz: Aromas frescos a pimienta blanca y notas a chocolate y tabaco.

Paladar: Jugoso y redondo en boca, su agradable textura despliega intensos sabores frutales.

Servicio y maridaje: Servir entre 16° y 18°C (64°F).

Compañero ideal para pastas, cerdo y carnes rojas grilladas.



*En Lapostolle nuestra misión
es capturar el frescor de la fruta
joven y expresiva, brillante y viva.
Esas características definen
la línea Casa.*



Lapostolle

Casa

Grand Selection

CARMENÈRE

RAPEL VALLEY



Casa Grand Selection Carmenère 2011

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Rapel, Chile.

Varietal: 89% Carmenère, 6% Merlot y 5% Syrah.

Plantaciones: 58% viñedos de Lapostolle.
42% viñedos de Rapel contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 100% en cubas de acero inoxidable.

Crianza: 21% de la mezcla envejeció por 5 meses en barricas de roble francés.

Fermentación maloláctica realizada en barricas.

Uso de Barricas: 100% de barricas de roble francés de segundo y tercer uso, 225 litros de capacidad.

Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin-Moreau y Demptos.
Tostado medio.

PRODUCCIÓN

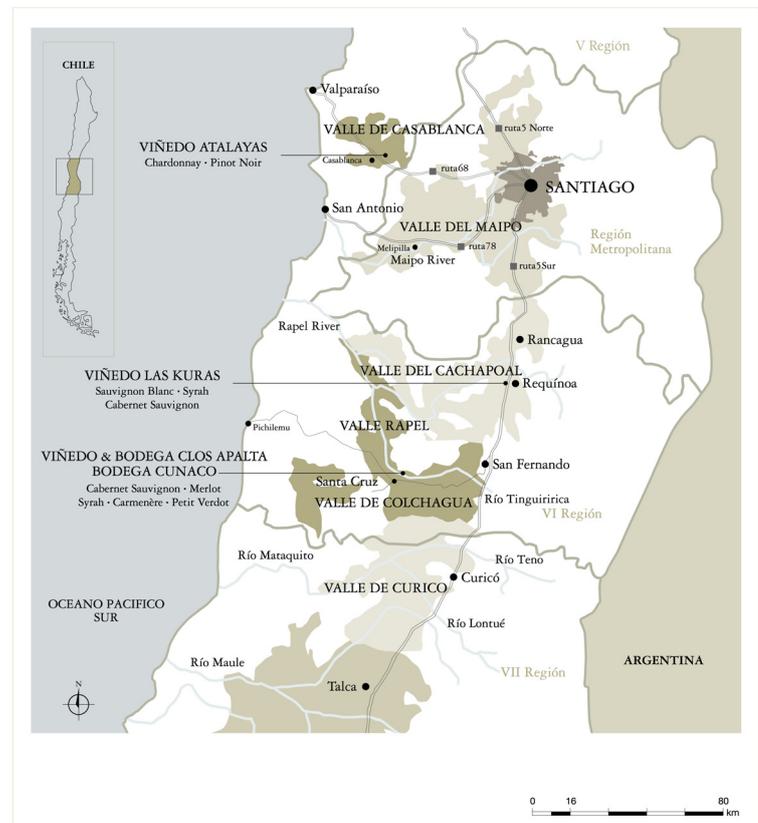
Fecha de embotellación: Desde febrero 2012.

Cajas producidas: 17.440 cajas de 12 botellas de 0.75 litros

DISTINCIONES Y PREMIOS

Wine Enthusiast

2008: 91 puntos y #3 en los TOP 100 Best Buys



"Al venir desde Burdeos a Chile, he redescubierto cuán consistente es lo que la Carmenère puede producir aquí: vinos de profundo color, únicos en su encanto y ligereza. Vinos que impresionan por su inconfundible personalidad."

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com