



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Carmenère 2015

CONDICIONES GENERALES DEL VALLE DEL 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 subvalles 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 brisas frías 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 capas de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

La temporada 2014 comenzó con un invierno considerado como lluvioso. La primavera 2014 fue de temperaturas moderadas permitiendo una buena brotación y floración, siendo ambas bien homogéneas. El verano fue más cálido que lo usual con un registro de un alta sumatoria de grados días, debido principalmente a las altas temperaturas registradas hacia el fin del verano. No se registraron lluvias durante el fin de temporada ni tampoco durante la vendimia. La uva mostró excelente calidad, con buena expresión aromática y estructura tánica equilibrada.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada y transportada cuidadosamente a nuestra bodega en Colchagua. Obtuvimos uva limpia y pura gracias al estricto control de calidad de la selección óptica de Vistalys para el 98% de la uva, el 2% restante fue despallado a mano. El 97% de la uva fue fermentada en cubas de acero inoxidable y un 3% en cubas de madera entre los 28 a 30°C. La maceración se extendió hasta 4 semanas para extraer estructura y color. Luego de la maceración el 62% del vino fue criado por 5 meses en barricas de roble francés para dar una capa extra de complejidad manteniendo la expresión de la fruta. El vino fue ligeramente clarificado y filtrado previo al embotellado.

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo carmín con tonos violeta.
- **Nariz:** Fresca con notas a frutos rojos como frambuesas y ciruela, junto con pimentón rojo y especias.
- **Paladar:** Estructura media y con buena expresión a fruta roja, con taninos jugosos y buen equilibrio.
- **Servicio y Maridaje:** Servir entre 15°C y 17°C (59°F a 62°F). Compañero ideal para carnes rojas grilladas y platos de condimentación media. Perfecto para un pastel de maíz, o una corvina a la parrilla con pimientos.

En Lapostolle Wines nuestra misión es capturar el frescor de la fruta joven y expresiva, brillante y viva. Esas características definen a nuestros vinos Lapostolle Grand Selection.



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION
CARMENÈRE



Lapostolle Grand Selection Carmenère 2015

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Varietal: 85% Carmenère y 12% Syrah.

VIÑEDO

Plantaciones: 100% viñedos propios de Apalta y Las Kuras.

CRIANZA

Fermentación: 97% tanques de acero inoxidable y 3% en cubas de roble francés.
Crianza: 62% de la mezcla fue envejecido en barricas de roble francés durante 5 meses. 38% se guardó en cubas de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realizó en barricas o cubas de acero inoxidable.
Uso de Barricas: Barricas de roble francés de 225 lts. De segundo, tercer y cuarto uso.

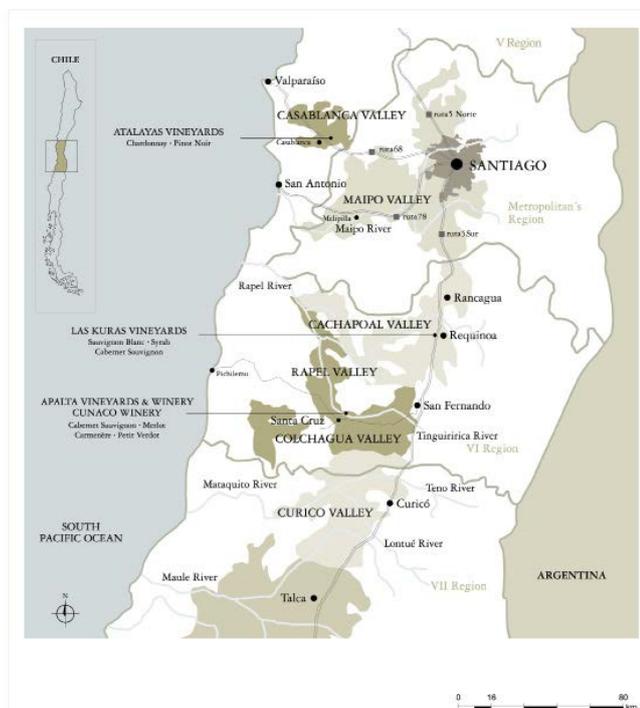
PRODUCCIÓN

Fecha de Embotellación: Desde diciembre de 2016.
Cajas Producidas: 10.000 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



"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, Director Técnico.



Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM