



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CASA GRAND SELECTION, POR LAPOSTOLLE

### *Casa Grand Selection Chardonnay 2013*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El Valle de Casablanca se ubica en la zona central de Chile, cerca del Océano Pacífico, el cual es enfriado, en estas latitudes, por la Corriente de Humboldt procedente del Polo Sur. El clima imperante es mediterráneo frío, gracias a la ventilación permanente de las frescas brisas marinas que soplan desde el océano. Los inviernos suelen ser moderados con poco riesgo de heladas y en verano el promedio de temperaturas no oscila excesivamente. Durante el período crítico de vendimia, que en el Hemisferio Sur se desarrolla entre los meses de noviembre y abril, el clima es generalmente seco.

En Casablanca se combinan a la perfección bajas temperaturas y veranos secos, lo cual permite a nuestro Chardonnay conservar su acidez y alcanzar la madurez lentamente, sin temer a la presencia de lluvias durante el otoño.

#### EL SUELO

La Cordillera de la Costa ha originado estos suelos graníticos, con algunas capas de arcilla y arena. Esto se traduce en buen drenaje y baja fertilidad.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

El invierno de 2012 en general, fue más seco y frío, excepto en junio que mostró mayores temperaturas y humedad. Todas las lluvias de primavera se concentraron en octubre. Las temperaturas entre octubre y noviembre fueron un poco más frías con 2°C más bajos de lo normal. El verano fue más húmedo y frío.

Durante diciembre, las lluvias hicieron de este mes el más húmedo en la historia de Lapostolle. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua y no tuvimos la necesidad de riego adicional durante el verano. En febrero tuvimos temperaturas normales.

Todas las uvas de nuestro viñedo Atalayas en Casablanca fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos.

#### VINIFICACIÓN

Nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece Casablanca, destacar su vibrante acidez con el toque de complejidad que aporta el roble. La cosecha se realiza a mano, depositando los racimos en pequeñas cajas de 14 kilos. Éstas son trasladadas en contenedores refrigerados hasta nuestra bodega en Colchagua. Fermentamos el 88% del jugo en tanques de acero inoxidable con el fin de preservar la frescura de la fruta. Y el restante 12% fermentó en barricas de roble francés de diferentes usos.

No se realizó fermentación maloláctica.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo pálido con bordes brillantes.

**Nariz:** Fresco y expresivo. Delicadas notas floreales y aromas a fruta tropical como piña y papaya.

**Paladar:** Acidez fresca y vibrante. Persistente y prolongado final.

**Servicio y maridaje:** Servir frío, entre los 10/12°C (50/53°F).

Acompañante ideal para entradas y frutos del mar en general, ceviches, pescados magros y carnes blancas.

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



Lapostolle

*Casa*

*Grand Selection*

CHARDONNAY

CASABLANCA VALLEY

# Casa Grand Selection Chardonnay 2013

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Casablanca, Chile.

**Variedad:** 100% Chardonnay.

### VIÑEDO

**Plantaciones:** 79% viñedo Atalayas de Lapostolle.

21% viñedos de productores contratados a largo plazo.

### CRIANZA

**Fermentación:** 88% en tanques de acero inoxidable; 12% en barricas de roble francés nuevas y usadas.

**Crianza:** 100% envejecido en cubas de acero inoxidable por 9 meses.

**Uso de barricas:** Barricas de roble francés de 225 lt, 21% nuevas, 47% primer y 32% segundo uso.

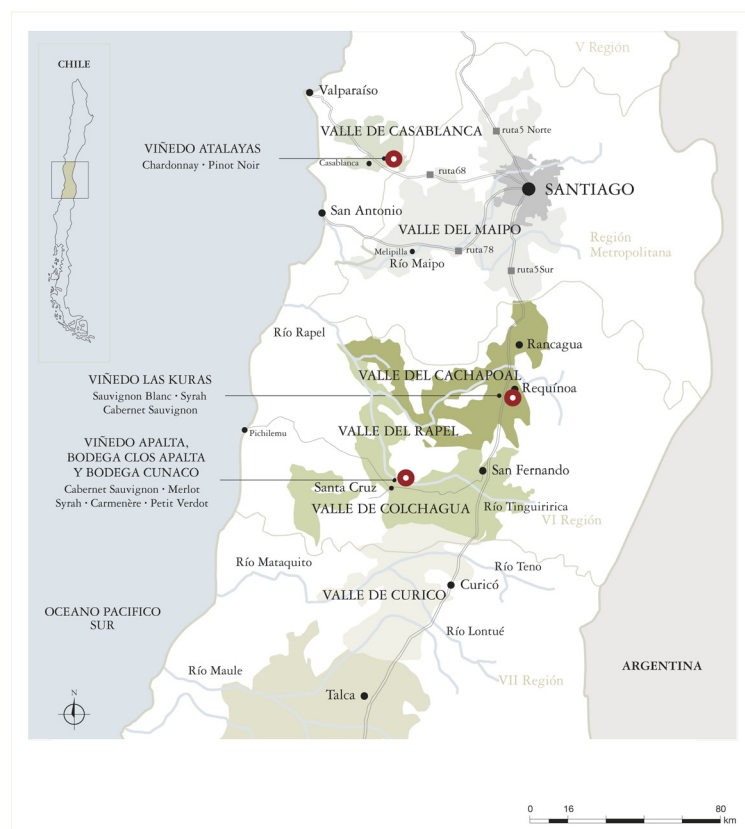
Toneleros: Saury, Hermitage, François Frères.  
Tostado medio y ligero.

### PRODUCCIÓN

#### Fecha

**de embotellación:** Desde el 17 de marzo, 2014.

**Cajas producidas:** 23.105 cajas de 12 botellas de 0.75 litros.



*“Cuando pienso en el Valle de Casablanca, pienso en las brisas costeras del Océano Pacífico, la neblina que cubre las mañanas y los suelos graníticos de las laderas de la Cordillera de la Costa Chilena. Un terroir único para un único, joven y vibrante Chardonnay.”*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*

**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

[www.Lapostolle.com](http://www.Lapostolle.com)