



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CASA POR LAPOSTOLLE

### *Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon 2013*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. Su clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento de las uvas 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 frío de la corriente de Humboldt desde 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 permiten un lento período de maduración. Nuestros Cabernet son en consecuencia muy expresivos en nariz y de agradable estructura.

#### EL SUELO

Los suelos a lo largo del Valle de Rapel son de origen aluvial y coluvial, con capas de arcilla y muy buen drenaje.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

En general, el invierno en 2012 fue seco y frío Rapel, excepto en junio que mostró temperaturas más altas y también fue más húmedo. Las lluvias en primavera estuvieron en el mismo promedio de los últimos años, concentrándose en el mes de octubre. El verano fue más frío y húmedo. Sólo febrero trajo consigo temperaturas normales. El proceso de maduración se produjo lentamente. En cuanto a las temperaturas en otoño, marzo fue normal y abril presentó temperaturas máximas bajo el promedio habitual. La uva perdió temprano sus sabores vegetales y estuvo técnicamente lista para hacer vino, pero tuvimos que esperar por la madurez aromática y fenólica. La maduración fue lenta, debido a las características del otoño: temperaturas más bajas, días más cortos y nublados. Esperamos pacientemente por la madurez, teniendo en cuenta los riesgos de lluvias.

#### VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a la bodega en Colchagua. Se realizó un estricto control de calidad, efectuado mediante la más alta tecnología óptica de selección de granos, Vistalys. Luego todas las uvas pasaron por una suave maceración que, delicadamente, permitió extraer y obtener una estructura elegante, intensos aromas y un color profundo. La fermentación con levaduras nativas duró alrededor de 2 semanas y se realizó 100% en tanques de acero inoxidable. Tras la maceración, el 100% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de 225 litros durante 4 meses (principalmente barricas de segundo y tercer uso). El vino se clarificó y filtró ligeramente previo al embotellado.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Color púrpura intenso y profundo.

**Nariz:** Gran expresividad aromática. Notas a fruta roja fresca tales como ciruelas y cerezas.

**Paladar:** Buena estructura en boca, fresco. Taninos medios, bien equilibrados y un persistente final.

**Servicio y maridaje:** Servir entre 16°C (60°F) y 18°C (64°F). Compañero ideal para pastas, cerdo y carnes rojas grilladas con condimentación media-alta.



Lapostolle

*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*

CABERNET  
SAUVIGNON

RAPEL VALLEY



# Casa Grand Selection Cabernet Sauvignon 2013

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle del Rapel, Chile.  
**Varietalidad:** 85% Cabernet S; 8% Syrah; 5% Petit Verdot y 2% Cabernet Franc.

### VIÑEDO

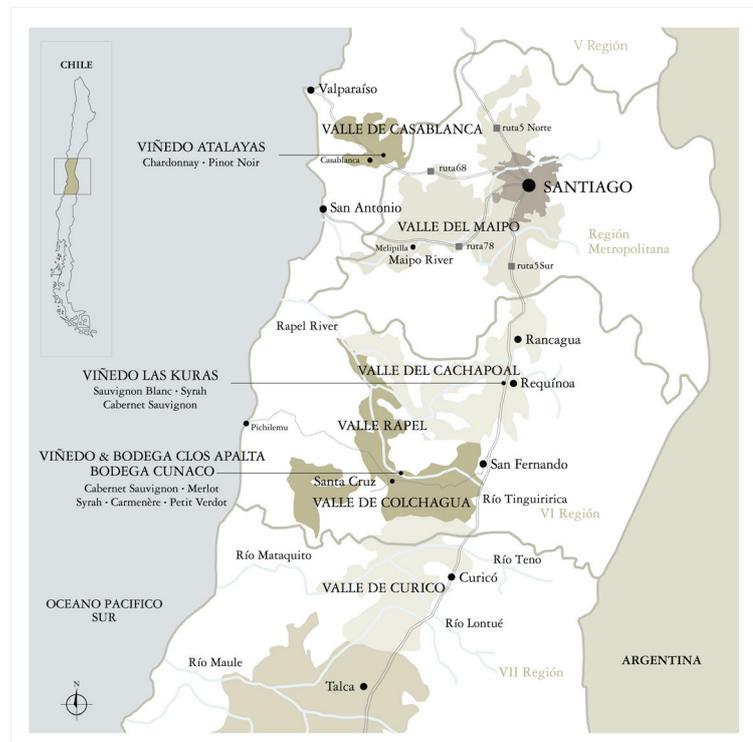
**Plantaciones:** 63% proviene de los viñedos de Lapostolle. 37% proviene de viñedos contratados a largo plazo.

### CRIANZA

**Fermentación:** 100% Acero Inoxidable.  
**Crianza:** 100% de la mezcla fue envejecida durante 4 meses.  
Fermentación maloláctica espontánea realizada en cubas de acero inoxidable.  
Fermentación maloláctica realizada en barricas.  
**Uso de Barricas:** 100% barricas de roble francés de 225 litros, 5% barricas francesas de primer uso, 13% segundo uso y 82% tercer uso.  
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.  
Mayormente tostado medio.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde noviembre del 2014.  
**Cajas producidas:** 48.000 cajas de 12 botellas de 0,75 L.



*"Nuestro Casa Cabernet es perfecto para festejar con amigos y familia: Es un vino que puede transformar una simple celebración en una memorable ocasión."*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*

**Lapostolle**  
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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