



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Cabernet Sauvignon 2014

*Capturar la frescura de la fruta
es la misión de Lapostolle.
Nuestros vinos Lapostolle se
caracterizan por su juventud
y expresividad, por ser vivos e
intensos.*



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION
CABERNET SAUVIGNON



CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DEL 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.

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 2014

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento 2014 se caracterizaron por temperaturas más bajas de lo normal. Este invierno 2013 fue excepcionalmente frío y seco (50% de déficit de lluvia), condiciones que se mantuvieron hasta la primavera. En general, el verano en nuestros viñedos fue seco y con altas temperaturas. Finalmente el mes de marzo trajo condiciones normales. En cuanto al clima, abril se mostró normal, pero con temperaturas más bajas.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a nuestra bodega. 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 permitió extraer y obtener una estructura elegante, intensos aromas y un color profundo. La fermentación duró alrededor de 2 semanas y se realizó 100% en tanques de acero inoxidable entre 24 a 28°C. Tras un máximo de 4 semanas de maceración, el 24% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de 225 litros durante 6 meses (principalmente barricas de segundo y tercer uso) mientras que el 76% restante fue criado en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Color: Color púrpura intenso con ribetes violeta.

Nariz: Resalta fruta roja fresca tales como ciruelas y rosa mosqueta.

Paladar: Ataque fresco y afrutado, de cuerpo medio y taninos jugosos.

Servicio y maridaje: Servir a 16°C (60°F). Compañero ideal para carnes rojas grilladas, pastas a la boloñesa y queso.

Lapostolle Grand Selection Cabernet Sauvignon 2014

EN CIFRAS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Varietal: 89% Cabernet Sauvignon; 7% Carmenere ; 3% Syrah y 1% Petit Verdot.

VIÑEDO

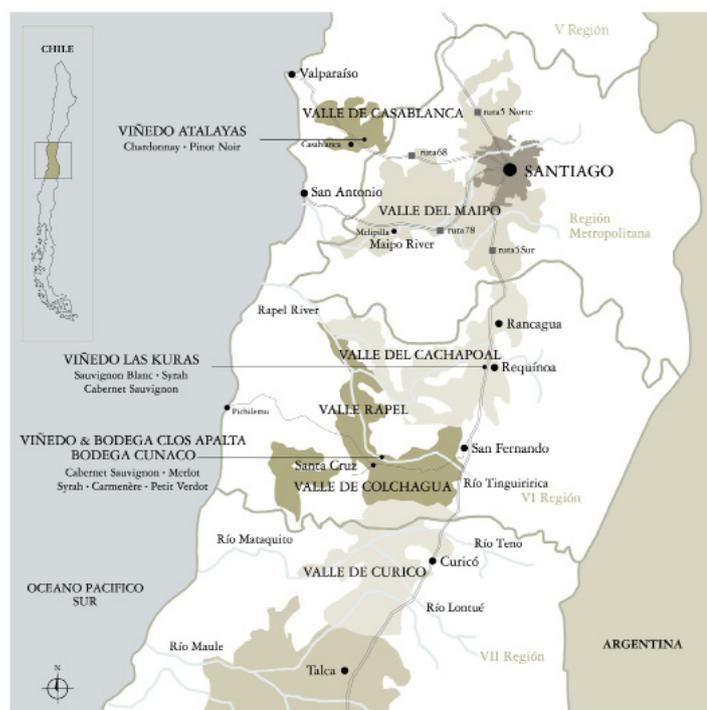
Plantaciones: 90% proviene de los viñedos de Lapostolle en Rapel: Las Kuras en Cachapoal y Apalta en Colchagua.
10% proviene de viñedos contratados a largo plazo.

CRIANZA

Fermentación: 100% Acero Inoxidable.
Crianza: 76% de la mezcla fue criada durante 6 meses en tanques de acero inoxidable mientras que el 24% restante fue criado en barricas de roble francés. Fermentación maloláctica espontánea realizada en cubas de acero inoxidable y barricas.
Uso de Barricas: 76% de la mezcla fue criada durante 6 meses en tanques de acero inoxidable mientras que el 24% restante fue criado en barricas de roble francés. Fermentación maloláctica espontánea realizada en cubas de acero inoxidable y barricas.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde el 27 de abril del 2016.
Cajas producidas: 12.641 cajas de 12 botellas de 0,75 L.



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM



*"Nuestro Lapostolle Cabernet Sauvignon 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.*