



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Grand Selection Cabernet Sauvignon 2017

COSECHA: 2017

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Cabernet Sauvignon
15% Syrah

COSECHA: 23 de Febrero al 13 de Abril.

PRODUCCIÓN: 6.058 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo rubí con bordes cereza.

NARIZ: Aromas de frutas rojas frescas como jugo de fresa y ciruela, y una expresión especiada de cardamomo y pimentón rojo.

PALADAR: Acidez media y taninos jugosos con regusto a ciruela.

MARIDAJE Y SERVICIO

Abrir y servir de 16°C a 18°C. Ideal con carnes rojas en una variedad de preparaciones.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 13,5% vol.

pH: 3.65

Acidez Total: 3.70 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 3.44 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 28 días

Tipo de Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 95% de la mezcla pasó 12 meses en tanques de acero inoxidable, 5% en barricas de roble francés usadas..

Fecha de Embotellación: Marzo 2018

Potencial de Guarda: 5 a 8 años

CONDICIONES DE COSECHA 2017

La añada 2017 comenzó con un invierno muy frío seguido de un seco clima con altas temperaturas y luminosidad. El calor continuaba durante el verano y aceleró la madurez que llegó alrededor de 2 semanas antes de lo habitual. Empezamos a cosechar uvas para Cabernet Sauvignon en febrero para obtener fruta fresca y vibrante.

PREMIOS Y PUNTAJES

92 pts - James Suckling

87 pts - Wine Spectator