



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Grand Selection

Cabernet Sauvignon 2019

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Cabernet Sauvignon
15% Carmenère

COSECHA: 1 al 12 de Abril

PRODUCCIÓN: 3.700 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo morado con bordes rojo oscuro.

NARIZ: Fruta roja fresca, grosella y hierbas.

PALADAR: Paladar concentrado y agradable, con un fresco y suave regusto.

MARIDAJE Y SERVICIO

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

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14,5% vol.

pH: 3.49

Acidez Total: 3.69 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.58 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 24 days

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

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 30% de la mezcla pasó 10 meses en bodega de roble francés de segundo uso. 70% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Febrero 2021

Potencial de Guarda: 5 a 8 años

CONDICIONES DE COSECHA 2019

Esta añada trajo una severa sequía que se prolongó durante toda la temporada, completando así una década de estrés hídrico en el principal viñedo del país región. La primavera fue más fría de lo habitual, lo que retrasó la brotación y ralentizó el envero. Hacia el final del verano, las temperaturas fueron más suaves y amplios rangos de temperatura entre el día y la noche ayudaron el proceso de maduración para volverse más uniforme, lo que finalmente condujo a una uvas de gran concentración y excelente acidez.

PREMIOS Y PUNTAJES

92 pts - James Suckling