



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Merlot 2015

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



Maison fondée en 1827

Lapostolle

GRAND SELECTION

MERLOT

CONDICIONES CLIMATICAS GENERALES DEL VALLE DEL RAPEL

El Valle de Rapel se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los subvalles de Cachapoal y Colchagua.

El clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de brisas frías provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto de la corriente fría de Humboldt, en 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, permitiendo un lento período de maduración manteniendo su acidez natural lo que es una característica de nuestra línea Lapostolle.

SUELO

En toda la extensión del Valle de Rapel los suelos son de origen aluvial y coluvial, con capas de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2015

La temporada 2014 comenzó con un invierno considerado como lluvioso. La primavera 2014 fue de temperaturas moderadas permitiendo una buena brotación y floración, siendo ambas bien homogéneas. El verano fue más cálido que lo usual con un registro de una alta sumatoria de grados días, debido principalmente a las altas temperaturas registradas hacia el fin del verano. No se registraron lluvias durante el fin de temporada ni tampoco durante la vendimia. La uva mostró excelente calidad, con buena expresión aromática y estructura tánica equilibrada.

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada cuidadosamente y transportada a nuestra bodega en Colchagua. Obtuvimos uva limpia y pura gracias al estricto control de calidad de la selección óptica de Vistalys para el 100% de la uva. Luego la maceración y fermentación fue realizada en su totalidad en cubas de acero inoxidable. La fermentación se realizó entre los 24 y 28°C. La maceración se extendió hasta 4 semanas para extraer estructura y color. Luego de la maceración el 65% del vino fue criado por 5 meses en barricas de roble francés para dar una capa extra de complejidad manteniendo la expresión de la fruta. El 45% restante del vino fue criado en cubas de acero inoxidable. El resultado es una buena expresión frutal y agradable paladar. El vino fue ligeramente clarificado y filtrado previo al embotellado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo burdeo limpio y con tonos cereza.

Nariz: Despliega aromas a fruta roja y fruta negra como la mora, junto con aromas frescos a tomillo y pimienta negra.

Paladar: Estructura media y buena expresión frutal. Buen equilibrio entre sus componentes.

Servicio y Maridaje: Servir entre 15°C y 17°C (59°F a 62°F). Compañero ideal para pastas con salsas rojas o un pimiento relleno con quínoa y tomate o una pizza de champiñón con pepperoni.



Lapostolle Grand Selection Merlot 2015

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Variedad: 86% Merlot; 12% Syrah y 2% Petit Verdot.

VIÑEDO

Plantaciones: 100% viñedo El Cóndor de Apalta, Lapostolle Wines.

CRIANZA

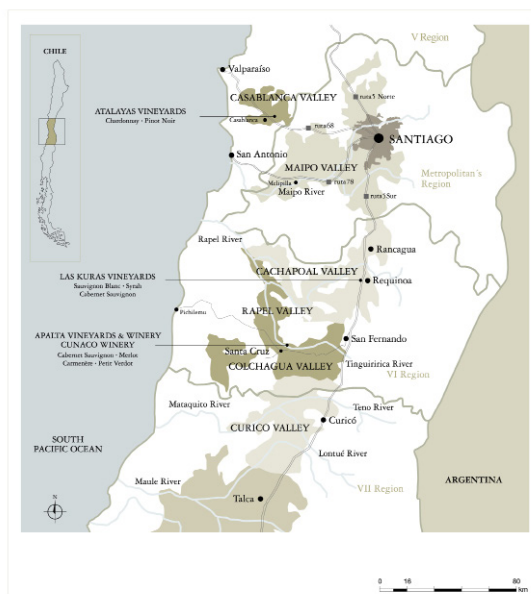
Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.
Crianza: 55% de la mezcla fue envejecido en barricas de roble francés durante 5 meses. La fermentación maloláctica se realizó en barricas o cubas de acero inoxidable.

Uso de barricas: Barricas de roble Francés de 225L de segundo, tercer y cuarto uso.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde enero 2017.

Cajas producidas: 20,500 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



*"Este Merlot posee en nariz esa chispeante fruta roja tan típica de nuestra línea Lapostolle Grand Selection, entrelazada con una encantadora acidez en boca: Es un vino con personalidad".
Jacques Begarie,
Director Técnico.*

Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLEWINES.COM