



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Sauvignon Blanc 2012

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El Valle de Rapel se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles 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.

Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un área muy especial de Cachapoal, a los pies de los Andes. Las montañas refrescan los viñedos y las uvas expresan la mineralidad única de estos suelos pedregosos: "Las Kuras" significa "piedras" en nuestra lengua autóctona.

EL SUELO

La zona en la que nace nuestro Sauvignon Blanc posee suelos que fueron cuenca de un afluente del río Cachapoal. Llano, con grandes piedras redondas, de baja fertilidad y muy buen drenaje, este terroir aporta al vino un componente mineral de sutil expression.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

Este fue el invierno más seco de los últimos 10 años, por lo cual debimos adelantar la temporada de irrigación, manejando cuidadosamente los volúmenes de este precioso recurso. La sequía se mantuvo durante la primavera, debido a la influencia del fenómeno de La Niña. El mes de septiembre se caracterizó por temperaturas excepcionalmente altas, con un promedio de 29°C por sobre lo usual. Octubre y noviembre fueron ligeramente más calurosos que lo normal, lo que favoreció una buena floración de las vides.

Estas condiciones cálidas se mantuvieron durante el verano, pero gracias a las noches frescas aumentó la amplitud térmica promedio. La maduración se desarrolló rápidamente y cosechamos antes de lo normal.

VINIFICACIÓN

El 100% de nuestro Sauvignon Blanc fue cosechado a mano durante la noche. Desde la vendimia del 2009 realizamos cosechas nocturnas, lo que nos permite potenciar la fruta y frescura del vino (además de ahorrar algo de energía refrigerante en la bodega). En esta etapa hacemos lo posible por preservar la fruta y acidez. El 8% de las uvas maceró durante 3 horas en la prensa, para luego decantar naturalmente en los tanques. La fermentación se realizó lentamente y a baja temperatura en tanques de acero inoxidable para luego envejecer por 2 meses sobre sus lías. Añadimos 8% de Semillón de nuestras viejas vides a Apalta y 2% de Sauvignon Gris. El resultado fue un vino con mayor complejidad en nariz y un paladar redondo, acidez chispeante y sabores y aromas más intensos.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo verdoso pálido y brillante.

Nariz: Complejo, intenso y elegante, despliega fragantes aromas a fruta tropical como piña madura y plátano verde, cítricos dulces y lemon grass.

Paladar: En boca es fresco, ligero, agradablemente redondo y de largo final.

Servicio y maridaje: Ideal para ensaladas frescas, frutos del mar y entradas. Servir frío, entre los 6° a los 8°C (42° a 46°F).



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



Casa Sauvignon Blanc 2012

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Rapel, Chile.
Varietal: 90% Sauvignon Blanc; 8% Semillón y 2% Sauvignon Gris.

VIÑEDOS

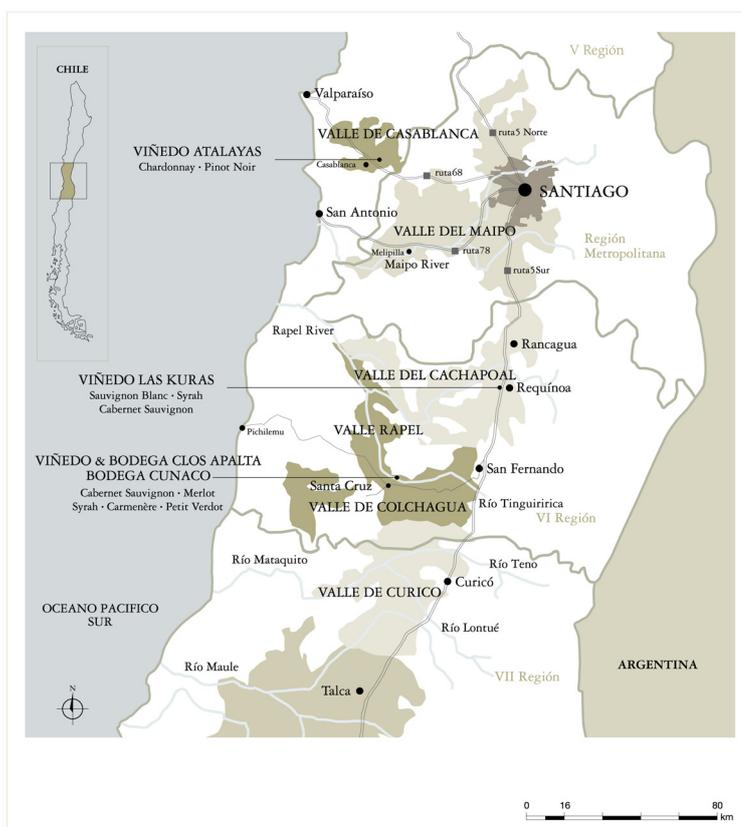
Plantaciones: 66% viñedo Las Kuras, Lapostolle.
34% viñedos contratados a largo plazo, Cachapoal.

CRIANZA

Fermentación: 100% fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14° a 16°C por 4 semanas.
Crianza: 100% en tanques de acero inoxidable con agitación de lías por 2 meses.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde agosto 2012.
Cajas producidas: 55.920 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.



“Las Kuras está a los pies de los Andes. Desde su majestuosidad, son testigos silenciosos de todo lo que acontece a nuestras parras. Gracias a las brisas frías que vienen desde la Cordillera nuestro Sauvignon Blanc tiene una frescura vibrante.”

Jacques Begarie, Enólogo Jefe.

Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com