



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Le Rose 2019

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Ensamblaje Rosado

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 56% Cinsault
21% Syrah
15% Grenache
8% Mourvedre

COSECHA: 13 de Marzo al 18 de Marzo

PRODUCCIÓN: 4.493 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Color rosado claro y pálido, con reflejos salmón.

NOSE: Nariz elegante y delicada de aromas de frutos rojos como fresa y pepino dulce junto con sutiles notas herbales.

PALADAR: Refrescante, ligero con agradable acidez, con un final de larga duración.

SERVICIO Y MARIDAJE

Disfruta frío con una variedad de preparaciones. Ideal como aperitivo. Servir de 9 ° C a 11 ° C (49F y 52F).

DATOS TECNICOS

Alcohol: 13% vol.

pH: 3.24

Acidez Total: 3.53 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 1.20 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75cl.

VINIFICACIÓN

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

Temperatura de Fermentación: 14°C- 16°C.

Crianza: 100% del vino paso 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Septiembre 2019

PREMIOS Y PUNTAJES

93 pts - James Suckling

90 pts - Tim Atkin

90 pts - Descorchados

VINTAGE CONDITIONS IN 2019

El invierno 2018 fue seco y frío en Apalta, con precipitaciones acumuladas un 40% por debajo de la temporada anterior. Julio marcó las temperaturas más bajas de la temporada, con temperaturas promedio invernales ligeramente superiores al récord histórico. La primavera fue suave y húmeda, con lluvias superiores al 49% del promedio histórico de agua caído en el mismo período. Las temperaturas se mantuvieron bastante cerca de su promedio histórico. Con estas condiciones, el viñedo comenzó a crecer temprano y rápido, mostrando buen vigor. El verano fue más caluroso en comparación con nuestros registros históricos, con la segunda quincena de enero y principios de febrero, no solo una ola de calor sino también niveles muy altos de luz solar. Tampoco se registraron lluvias hasta el final de la cosecha.

Es importante destacar los altos niveles de insolación que afectaron al viñedo de Apalta unido a la falta de lluvias, hicieron que fuera clave gestionar tanto el riego como el manejo de la copa que protegiera la uva del sol intenso, evitar quemaduras solares y otros problemas en el viñedo. Los primeros meses de otoño mantuvieron las condiciones secas y al mismo tiempo, encontramos una temperatura media normal. Eso trajo una gran amplitud de temperatura que fue muy beneficiosa para el color y la calidad general de las uvas tintas.

La vendimia comenzó unos 8 días antes, y las condiciones generales durante la vendimia fueron favorables para tener uvas muy sanas, con menores rendimientos por hectárea.

Temperatura: Promedio Histórico 14.3°C / Promedio 2019: 15.2°C

Lluvias: Promedio Histórico: 719.4 mm / 2019: 356.20 mm

HISTORIA

Lapostolle Le Rosé se inspira en un estilo provenzal, enfocado en traer la expresión más elegante y sutil de una mezcla de rosados de nuestros propios viñedos. El origen de este vino está en nuestra finca en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos. Lapostolle nació en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terruño de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo paso a paso, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile

Reconocida como "Bodega del Año del Nuevo Mundo" por Wine Enthusiast en 2008, Lapostolle es considerada como una de las bodegas más premiadas de Chile.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está dirigido por el hijo de los fundadores y séptima generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

VIÑEDO

Lapostolle Le Rose proviene de nuestro viñedo San José ubicado en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

VIÑEDOS EN EL VALLE DE APALTA

Locación:	San José Apalta, Valle de Colchagua
Coordenadas:	34°37'15.55"S 71°17'12.341"W
Elevación:	200 - 214 metros sobre el nivel del mar
Distancia del mar:	75 Kilómetros
Superficie:	5.8 ha seleccionadas de 22 ha
Plantación:	4.0 ha en 2014, 6.666 plants/ha 1.7 ha en 2016, 6.666 plants/ha
Sistema de Conducción:	Espaldera vertical en Doble Guyot
Producción:	75 hL/ha
Certification:	ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situada en una exposición de norte a sur, lo cual es bastante raro en Chile. El río Tinguiririca descansa en el lado sur y los cerros de la Cordillera de la Costa rodean el viñedo como una herradura. Ambos son parte integral de la formación de este terruño único. Esta geografía es responsable de las condiciones que garantizan el equilibrio de nuestras cepas y una lenta maduración de la uva. Al amanecer y al atardecer, la Cordillera bloquea los rayos del sol, limitando la exposición de las vides a un sol intenso. El río tiene una influencia refrescante sobre el clima.

CONDICIONES CLIMATICAS

Apalta tiene un mesoclima especial que es diferente al resto del Valle de Colchagua. Su clima podría describirse como mediterráneo semiseco con una temporada de lluvias solo en invierno y una larga temporada de verano seco. Durante la temporada de crecimiento, temperaturas cálidas sin lluvias debido a la altura de las Montañas Costeras que bloquean parcialmente la influencia fría del Océano Pacífico. Nos beneficiamos de una amplia fluctuación de temperatura entre la noche y el día, que es un factor de calidad clave para el color y los taninos de los tintos. La lenta maduración permite que la uva alcance su madurez ideal con alta concentración y carácter, conservando la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando un largo potencial de envejecimiento.

SUELO

Apalta tiene suelos muy antiguos originados principalmente en el Cretacio (145-66 MY) a partir de material granítico y granodiorítico. En la ladera, los suelos presentan piedras angulares, bien descompuestas con textura moderada a fina y subsuelos arcillosos subyacentes. En las zonas semi y más planas, coluviales y algún material aluvial antiguo, de recibir el material del piedemonte y del río. De textura más espesa (arenosa a franco arenosa) y grava de cuarzo en todo el perfil. Buen drenaje y pendientes de 2-15%.

