Lapostolle

French in Essence, Chilean by Birth

Cuvée Alexandre

Cabernet Sauvignon 2020

COSECHA: 2020
TIPO DE VINO: Cabernet Sauvignon
D.O.: Apalta
VARIEDADES: 87% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
3% Petit verdot

COSECHA: 12 de Marzo a l2 de Abril
PRODUCCIÓN: 7.675 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA
COLOR: Color rojo tinta, con bordes morados profundos.
NARIZ: Intensa fruta roja madura con cassis y especias.
PALADAR: Paladar concentrado con taninos elegantes y jugosos, largo y duradero.

SERVICIO Y MARIDAJE
Decantar y servir a 16°C (60°F). Ideal para platos elaborados, carnes rojas asadas y guisos.

DATOS TECNICOS
Alcohol: 14.5% vol.
pH: 3.60
Acidez Total: 3.79 gr/L (SO_4)
Azúcar Residual: 2.37 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75cL.

VINIFICACIÓN
Maceración: 28 days
Tipo de Fermentación: 100% in Stainless Steel Tanks.
Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C
Crianza: 100% de la mezcla permaneció 15 meses en barricas de roble francés de 225L; 20% barricas nuevas, 80% de segundo y tercer uso. **Fecha de Embotellación:** Septiembre 2021
Potencial de Guarda: 15 años.

Lapostolle

French in Essence, Chilean by Birth

CONDICIONES DE COSECHA 2020

Esta añada trajo un escenario de alteraciones climáticas. El invierno mantuvo la sequía histórica con un déficit del 72% en lluvias, por lo que comenzamos a regar el viñedo muy temprano en invierno. Las temperaturas fueron más altas tanto en la media como en las máximas. La primavera estuvo marcada por acontecimientos climáticos, comenzando con condiciones secas y temperaturas suaves. La floración también se adelantó unos 10 días respecto a la media. Por desgracia, en septiembre y octubre se produjeron dos heladas que afectaron determinados rendimientos. El final de la primavera y el principio del verano trajeron consigo olas de calor durante toda la temporada, por lo que que se planificó ajustar con mucho cuidado la gestión de la cubierta vegetal y continuar el riego a lo largo de la temporada para evitar daños y mantener un buen equilibrio. La condición sanitaria de la fruta fue excelente en esta cosecha. El crecimiento se aceleró al final del verano y el envero se adelantó casi dos semanas. La vendimia comenzó 10 días antes, desde el 19 de febrero hasta el 21 de abril, la cosecha más temprana de la que se tiene constancia. Como la madurez llegó rápido, tuvimos que cosechar parcela por parcela, con enfesis en el control de calidad y una estricta selección en la recepción, y en la suave extracción que siguió. Los rendimientos terminaron siendo bastante razonables teniendo en cuenta los desafíos que tuvimos que afrontar, y lo que es más importante, con uvas de excelente calidad. El vinos muestran una gran profundidad con densidad y textura. Una cosecha concentrada, pero con buena acidez.

Temperatura: Promedio Histórico 14.3°C / Promedio 2020: 15.2°C

Lluvia: Promedio Histórico: 719.4.1 mm / Promedio 2020: 198.8 mm

HISTORIA

La línea Cuvée Alexandre está enfocada en traer la más fina expresión de una variedad de nuestros propios viñedos. Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon tiene su origen en nuestros viñedos de Clos Apalta en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geograficas y climáticas de la región hacen que sus vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nace en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terroir 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 premium de Chile.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está liderado por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

VIÑEDO

Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de parcelas seleccionadas de nuestro viñedo Clos Apalta, ubicado en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

VIÑEDO CLOS APALTA

Ubicación: Coordenadas:	El Cóndor,Valle de Apalta, Valle de Colchagua 34°36'30.77"S 71°17'46.34"W
Elevación:	185 - 385 metros sobre el nivel del mar
Distancia del mar:	70 Kilometrss
Superficie: Plantación:	23.6 ha seleccionadas de 160 ha total 11.8 ha en 1940, 5.000 plantas/ha 10.4 ha en 2006, 6.666 plantas/ha 1.4 ha en 2014, 6.666 plantas/ha
Sistema de Conducción:	Espaldera vertical en doble Guyot
Producción:	55 hL/ha
Certificación:	ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situado 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 de 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, de dan 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 clave para la calidad de color y los taninos de los tintos. Maduración lenta 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 MMAA) 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, al recibir el material del piedemonte y del río. Textura más espesa (arenosa a franco arenosa) y grava de cuarzo en todo el perfil. Buen drenaje y pendientes de 2-15%.