



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Grand Selection

Carmenère 2020



COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIETADES: 85% Carmenère

5% Syrah

5% Grenache

3% Petit Verdot

2% Cabernet Franc

FECHA DE COSECHA: 3 al 23 de Abril

PRODUCCIÓN: 6.800 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo carmín intenso con sombras púrpura.

NARIZ: Nariz especiada y oscura, con notas de chocolate negro y fruta de fondo.

PALADAR: Taninos redondos y aterciopelados con una estructura elegante sobre un final especiado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Sirva de 15°C (59°F) a 17°C (62°F). El acompañante ideal para carnes rojas a las brasas y platos de condimento medio.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14% vol.

pH: 3.65

Acidez Total: 3.62 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2,48 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 28 días.

Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 60% en barricas de roble francés usadas durante 10 meses, 40% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Septiembre 2021.

Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2020

Una temporada extremadamente seca, un invierno suave con temperaturas superiores a la media tanto en las máximas como en las mínimas. La primavera se adelantó, con un descenso de las mínimas que dio lugar a heladas en octubre. La estación seca y calurosa se prolongó con un déficit de lluvias de más del 60% y constantes olas de calor. Todo ello dio lugar a una temporada extremadamente temprana. La madurez llegó rápido y de forma desigual por lo que la selección fue clave, también vimos mayores niveles de azúcares, taninos y una acidez sorprendentemente buena.