



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



## Grand Selection

### Cabernet Sauvignon 2020

**COSECHA:** 2020

**TIPO DE VINO:** Tinto

**D.O.:** Valle de Colchagua

**VARIETADES:** 85% Cabernet Sauvignon  
11% Syrah  
2% Grenache  
2% Petit Verdot

**COSECHA:** 17 de Marzo al 20 de Abril

**PRODUCCIÓN:** 25.900 cajas de 9L

#### NOTAS DE CATA

**COLOR:** Hermoso color rojo brillante.

**NARIZ:** Nariz especiada y expresiva, con fruta negra y hierbas.

**PALADAR:** Taninos redondos y bien integrados, con una estructura elegante y agradable.

#### MARIDAJE Y SERVICIO

Abrir y servir de 16°C a 18°C. Ideal con carnes rojas en una variedad de preparaciones.

#### DATOS TECNICOS

**Alcohol:** 13,5% vol.

**pH:** 3.66

**Acidez Total:** 3.57 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 2.35 gr/L

#### VINIFICACIÓN

**Maceración:** 24 días

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

**Temperatura de Fermentación:** 24°C- 28°C

**Crianza:** 30% de la mezcla pasó 8 meses en barrica de roble francés de segundo uso. 70% 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.