



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Grand Selection Sauvignon Blanc 2021



COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Blanco

D.O.: Valle de Rapel

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

COSECHA: 20 de Marzo al 14 de Abril

PRODUCCIÓN: 6.078 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Delicado amarillo claro, con ribetes verdosos.

NARIZ: Aromas frescos y muy varietales de Sauvignon Blanc como hierbas frescas, cítricos y flores.

PALADAR: Paladar ligero y refrescante, con cuerpo ligero y buena textura.

SERVICIO Y MARIDAJE

Acompañante ideal de pescados como corvina y mariscos en general.

Servir de 8°C (44°F) a 10°C (48°F).

DATOS TECNICOS

Alcohol: 13.5% vol.

pH: 3.34

Acidez Total: 3.73 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 1.83 gr/L

VINIFICACIÓN

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 14°C- 16°C

Crianza: 100% pasó 2 meses en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Agosto 2021

CONDICIONES DE COSECHA 2021

La temporada comenzó con una estación extremadamente seca y un invierno suave, con temperaturas superiores a la media tanto en las máximas como en las mínimas. La temporada seca y calurosa continuó con muy poca lluvia y con constantes olas de calor. Todo esto dio lugar a una temporada extremadamente temprana. El resultado fue que el viñedo produjo uvas concentradas, que se convirtieron en vinos intensos con un estilo elegante. La temporada también se vio afectada por la llegada de Covid 19 a nuestro país, con todas las restricciones y ajustes que se debieron aplicar lo que la convirtió en una cosecha muy difícil en ese sentido. El equipo demostró un gran compromiso en estos tiempos difíciles.