



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Le Rose 2021

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Ensamblaje Rosado

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 42% Cinsault
28% Syrah
24% Grenache
6% Mourvedre

COSECHA: 22 de Febrero al 25 de Marzo

PRODUCCIÓN: 4.650 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Color rosado claro y pálido, con reflejos piel de cebolla.

NARIZ: Notas de flores blancas, nectarines y pera, con notas finales a frutos rojos.

PALADAR: Fresco, con acidez viva y jugoso paladar.

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: 12.5% vol.

pH: 3.68

Acidez Total: 3.33 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75cl, 1,5L.

VINIFICACIÓN

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

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

Crianza: 100% del vino paso 2 meses en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Agosto 2021



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

Domaines Bournet-Lapostolle



Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.LapostolleWines.com

@LapostolleWines

VINTAGE CONDITIONS IN 2021

Esta añada trajo un escenario de alteraciones climáticas. El invierno mantuvo la sequía histórica con un déficit del 72% de lluvia, por lo que comenzamos a regar nuestro viñedo muy temprano en el invierno. Las temperaturas fueron más altas tanto en la media como en las máximas, el rodaje comenzó unos 10 días antes. La primavera estuvo marcada por eventos climáticos perturbadores, comenzando con condiciones secas y temperaturas suaves, la floración también fue como 10 días antes de la media. Desgraciadamente, en septiembre y octubre se produjeron dos heladas que afectaron especialmente a los rendimientos. El final de la primavera y el comienzo del verano trajeron consigo olas de calor durante toda la temporada, por lo que tuvimos que planificar y ajustar con mucho cuidado el manejo de la canopia y mantener el riego durante toda la temporada para evitar daños por el calor y mantener un buen equilibrio. Las condiciones de sequedad supusieron muy poca presión de enfermedades, por lo que el estado sanitario de la fruta fue excelente en esta cosecha. El crecimiento se aceleró al final del verano y el envero se adelantó casi dos semanas, aunque tuvimos un febrero con menos luz solar y un poco de enfriamiento. La vendimia comenzó 10 días antes, desde el 19 de febrero hasta el 21 de abril, nuestra vendimia más temprana. Como la madurez llegó rápido, tuvimos que cosechar parcela por parcela, el control de calidad y una estricta selección en la recepción fueron claves, también la suave extracción que siguió. Los rendimientos acabaron siendo bastante razonables teniendo en cuenta los retos a los que nos enfrentamos, y lo más importante, con uvas de excelente calidad. Los vinos muestran una gran profundidad con densidad y textura. Una cosecha concentrada, pero con buena acidez.

Temperatura: Promedio Histórico 14.3°C / Promedio 2021: 15.2°C

Lluvias: Promedio Histórico: 719.4 mm / 2021:198.80 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%.