



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



*Apalta 2020*

**COSECHA:** 2020

**TIPO DE VINO:** Ensamblaje

**D.O.:** Apalta

**VARIETADES:** 68% Cabernet Sauvignon  
15% Syrah  
8% Merlot  
1% Grenache

**FECHA DE COSECHA:** 2 de Marzo al 14 de Abril

**PRODUCCIÓN:** 12.039 cajas of 9L

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Hermoso rojo rubí, con bordes púrpura oscuro.

**NARIZ:** Fruta roja madura, intensa y atractiva con especias y toques de fruta negra.

**PALADAR:** Elegante y equilibrado, con taninos redondos y más fruta en el retrogusto. Final largo y agradable.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Decantar durante 30 minutos y servir entre 16°C (65°F).

Acompañante ideal para carnes guisadas y a la brasa en una variedad de preparaciones.

**DATOS TECNICOS**

**Alcohol:** 14.5% vol.

**pH:** 3.58

**Acidez Total:** 3.59 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 2.44gr/L

**FORMATOS DISPONIBLE:** 75cL, 1.5L.

**VINIFICACIÓN**

**Tiempo de Maceración:** 28 días.

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

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

**Crianza:** 60% del coupage durante 14 meses en barrica de roble francés, de segundo uso y 40% en tanques de acero inoxidable.

**Fecha de Embotellación:** Septiembre 2021

**Potencial de Guarda:** 8 años



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE  
*Maison fondée en 1827*

Domaines Bournet-Lapostolle



FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

[www.LapostolleWines.com](http://www.LapostolleWines.com)

@LapostolleWines

## CONDICIONES DE COSECHA 2020

Esta añada trajo un escenario de alteraciones dimáticas. 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 dimáticos, 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 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 énfasis 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 mm / Promedio 2020: 198.8 mm

## HISTORIA

Lapostolle Apalta se enfoca en traer la mejor expresión de una mezcla tinto de nuestros propios viñedos. Este Apalta tiene su origen en nuestros viñedos en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geográficas y climáticas de la región hacen que los vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nació en 1994 de la idea de magnificar el excepcional terruño de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo cepa por cepa, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile. Esto llevó a Lapostolle a ser reconocida por Wine Enthusiast como la "Bodega del Año del Nuevo Mundo" en 2008.

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

## VIÑEDO

Lapostolle Apalta proviene de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos ubicados en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

## VIÑEDOS EN EL VALLE DE APALTA

Ubicación:	Valle de Apalta, Colchagua
Clos Apalta:	34°36'30.77"S 71°17'46.34"W
Clos du Lican:	34°36'39.36"S 71°15'1.33"W
Elevación:	185 - 430 metros sobre el mar
Distancia del Mar:	70-75 Kilometros
Superficie:	200 ha
Sistema de Conducción:	Vertical Trellis en Double Guyot
Rendimiento Promedio:	55 hL/ha
Certificaciones:	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 MAAA 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%.

