



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Apalta 2021

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Ensamblaje

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 54% Cabernet Sauvignon
23% Merlot
10% Carmenere
7% Cabernet Franc
6% Syrah

FECHA DE COSECHA: 17 de Abril al 5 de Mayo

PRODUCCIÓN: 10.040 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo intenso y profundo con bordes violáceos.

NARIZ: Fruta roja expresiva, nariz fina y bien equilibrada algunos aromas de hierbas y especias negras.

PALADAR: Estructura redonda y agradable, taninos jugosos y final vivo.

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: 3.66

Acidez Total: 3.30 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.03gr/L

FORMATOS DISPONIBLE: 75cL.

VINIFICACIÓN

Tiempo de Maceración: 28 días.

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

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 70% del coupage durante 12 meses en barrica de roble francés de segundo y tercer uso y 30% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Septiembre 2022

Potencial de Guarda: 8 años



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

Domaines Bournet-Lapostolle



www.LapostolleWines.com

@LapostolleWines

