



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



*Apalta 2021*

**COSECHA:** 2021

**TIPO DE VINO:** Ensamblaje

**D.O.:** Apalta

**VARIETADES:** 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 (SO<sub>4</sub>)

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

@LapostolleWines

## CONDICIONES DE COSECHA 2021

La añada 2021 fue un gran reto, se produjo un escenario de alteraciones climáticas y se vivió el desarrollo de la pandemia COVID-19. El invierno fue suave, con temperaturas un 2% más altas. Con una buena cantidad de lluvias, un 63% más que la añada anterior, pero todavía un 6% menos que los datos históricos. La primavera cambió el patrón de temperaturas con una mayor amplitud térmica, por lo que la floración llegó 10 días antes de la media. No se registraron heladas ni olas de calor. El verano trajo consigo un fenómeno climático llamado "río atmosférico" que dio lugar a una lluvia de 68 mm del 29 al 31 de enero, nunca antes registrada y que coincidió con el envero de las uvas. A partir de este acontecimiento, la temperatura pasó a ser constantemente más fresca, un 12% más bajas de media. Estas condiciones trajeron consigo presión de enfermedades fúngicas, especialmente en las variedades tempranas como Syrah y Garnacha. Tuvimos que actuar con rapidez para evitar cualquier problema, y establecimos prácticas culturales para mantener nuestros viñedos ventilados (deshojado, aclareo de sarmientos y vendimia en verde), al tiempo que hacíamos hincapié en la más estricta selección de calidad en la bodega. El otoño fue afortunadamente seco y frío, lo que ayudó a mantener la salud de las vides. Bajo estas importantes condiciones de frío la madurez llegó lentamente, el promedio de calor fue menor que el visto en las cuatro últimas añadas lo que finalmente fue un factor positivo. Los rendimientos fueron generosos teniendo en cuenta los retos a los que nos enfrentamos, y lo que es más importante, con uvas que produjeron vinos de excelente calidad. Al haber madurado las vides en condiciones más frescas, los vinos muestran un gran color profundo, con taninos elegantes y una textura jugosa. Niveles de alcohol moderados, una nariz expresiva y una estructura elegante reflejan las condiciones de la añada.

**Temperatura:** Promedio Histórico 14.3°C / Promedio 2021: 15.4°C

**Lluvia:** Promedio Histórico: 719.4 mm / Promedio 2021: 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%.

