Lapostolle

French in Essence, Chilean by Birth

Cuvée Alexandre

Cabernet Sauvignon 2021

COSECHA: 2021
TIPO DE VINO: Cabernet Sauvignon
D.O.: Apalta
VARIEDADES: 85% Cabernet Sauvignon
7% Cabernet Franc
4% Merlot
4% Petit Verdot

COSECHA: 17 al 27 de Abril
PRODUCCIÓN: 12.350 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA
COLOR: Rojo intenso con sombras brillantes de color púrpura.
NARIZ: Fruta roja con notas especiadas oscuras, grosellas y bayas.
PALADAR: Elegante de taninos redondos y persistentes, con cereza fresca junto con un ligero sabor a tostado.

SERVICIO Y MARIDAJE
Decantar y servir a 16°C (60°F). Ideal para platos elaborados, carnes rojas asadas y guisos.

DATOS TECNICOS
Alcohol: 14.5% vol.
pH: 3.63
Acidez Total: 3.52 gr/L (SO_4)
Azúcar Residual: 2.30 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75cL.

VINIFICACIÓN
Maceración: 25 days
Tipo de Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.
Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C
Crianza: 100% de la mezcla permaneció 13 meses en barricas de roble francés de 225L; 30% barricas nuevas, 70% de segundo y tercer uso.
Fecha de Embotellación: Junio 2022
Potencial de Guarda: 15 años.

Lapostolle

French in Essence, Chilean by Birth

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

La línea Cuvée Alexandre está enfocada en traer la más fina expresión de una variedad de nuestros propios viñedos. Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon tiene su origen en nuestros viñedos de Clos Apalta en el Valle de Apalta, conocido en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geograficas y climáticas de la región hacen que sus vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nace en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terroir 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 premium de Chile.

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

VIÑEDO

Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de parcelas seleccionadas de nuestro viñedo Clos Apalta, ubicado en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

VIÑEDO CLOS APALTA

Ubicación: Coordenadas:	El Cóndor,Valle de Apalta, Valle de Colchagua 34°36'30.77"S 71°17'46.34"W
Elevación:	185 - 385 metros sobre el nivel del mar
Distancia del mar:	70 Kilometrss
Superficie: Plantación:	23.6 ha seleccionadas de 160 ha total 11.8 ha en 1940, 5.000 plantas/ha 10.4 ha en 2006, 6.666 plantas/ha 1.4 ha en 2014, 6.666 plantas/ha
Sistema de Conducción:	Espaldera vertical en doble Guyot
Producción:	55 hL/ha
Certificación:	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 MMAA) 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%.