



Cuvée Alexandre

Merlot 2021

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Merlot

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 85% Merlot

11% Syrah

4% Grenache

FECHA DE COSECHA: 8 al 23 de Abril

PRODUCCIÓN: 2.397 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Hermoso color púrpura, con una túnica de color rojo oscuro brillante.

NARIZ: Aromas de frutas rojas como con aromas de hierbas frescas y un toque de roble.

PALADAR: Buena estructura, con taninos bien definidos y un largo final.

SERVICIO Y MARIDAJE

Decantar y servir a 16°C. Disfrutar con pastas caseras y carnes ligeras.

DATOS TECNICOS

Alcohol 14.5% vol.

pH: 3.68

Acidez Total: 3.66 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75cL.

VINIFICACIÓN

Maceración: 25 días.

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble francés.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 100% de la mezcla paso por barricas de roble francés por 14 meses. 26% de segundo uso, 74% de tercer y cuarto uso.

Fecha de Embotellación: Junio 2022

Potencial de Guarda: 10 años

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 geográficas 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 Carmenère 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
Elevación:	71°17'46.34"W
Distancia del mar:	185 - 385 metros sobre el nivel del mar
Superficie: Plantación:	70 Kilometrss
	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%.