



Maison fondée en 1827

Lapostolle  
*Jean Baptiste*

XO



## LAPOSTOLLE XO

Fundada en Francia en 1827 por Jean Baptiste Lapostolle, la familia Bournet-Lapostolle ha sido creadora y productora de licores, espirituosos y vinos premium durante más de siete generaciones.

Jean Baptiste Lapostolle fundó una destilería en Neauphle-le-Château, un pequeño pueblo cerca de París. La destilería pronto adquirió una excelente reputación por sus finos licores de frutas. Pero Jean-Baptiste no podría haber soñado que más de 190 años después, su incipiente negocio se habría expandido a Chile, destilando otro tipo de uva, la moscatel.

En su honor, Lapostolle Pisco se elabora a partir de una selección de aromáticas moscatel doblemente destiladas en un alambique de cobre traído especialmente de Francia. El resultado es un pisco intenso, puro y suave.

## VALLES DEL PISCO: ELQUI Y LIMARÍ EN CHILE

Las uvas provienen exclusivamente del Valle del Elqui y del Valle del Limarí, ambos ubicados en el norte de Chile.

El Valle de Elqui es una zona de gran contraste, entre montañas desérticas y fértiles valles. Con un clima privilegiado, esta zona es una región perfecta para la agricultura y especialmente para el cultivo de uvas para la producción de pisco. El valle tiene al menos 300 días de sol al año y agua dulce desde la Cordillera de los Andes. Sus cielos son uno de los más claros del hemisferio sur y están libres de contaminación.

El Valle de Limarí es una de las áreas más extensas para el cultivo de variedades de pisco de uva en Chile. El clima es fresco y moderado con fuerte influencia del frío Océano Pacífico. La niebla costera de la mañana, localmente conocida como "Camanchaca", cruza el valle llegando tierra adentro desde el Océano Pacífico, disminuye las temperaturas y bloquea la luz solar. Este es uno de los factores que ayudan a preservar la acidez natural y permiten la expresión aromática de la uva moscatel.

## UVAS DE PISCO

Solo utilizamos las variedades de uva moscatel más nobles y aromáticas:

- Moscatel Rosada
- Moscatel de Alejandría

Las uvas se cultivan en pérgolas tradicionales españolas, o "parrones", desde diferentes elevaciones que van desde el nivel del mar hasta más de 4.700 pies sobre el nivel del mar, en diferentes tipos de suelos y microclimas.

## VINIFICACIÓN Y DESTILACIÓN

Lapostolle XO se elabora a partir de la doble destilación de vino en pequeños lotes, envejecido en barricas de roble francés; el resultado es un espirituoso puro y suave.

Para garantizar una producción de la más alta calidad, nuestros puntos clave son:

- Alambique de cobre de última generación de Cognac, único en Chile para la producción de pisco.
- Adaptación de la técnica de destilación del coñac para asegurar que se logre la mejor calidad de alcohol conservando los aromas de la uva moscatel.
- Envejecimiento de 6 años en barricas de roble francés, algunas nuevas, otras previamente utilizadas en coñac.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Color brillante y límpido, ámbar con reflejos rojos cobrizos.

**Nariz:** Nariz fina y delicada con notas florales y afrutadas.

**Boca:** Agradable ataque redondo y sedoso.

Boca con cuerpo y muy aromático, fiel a la nariz

Magnífica longitud con un final muy agradable sobre ligeras notas de pan de jengibre.