



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Jean Baptiste

PISCO LAPOSTOLLE

Fundada en Francia en 1827 por Jean-Baptiste Lapostolle, la familia Bournet-Lapostolle ha sido creadora y productora de licores, espirituosos y vinos de alta gama 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.

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

PISCO: VALLE DEL ELQUI Y VALLE DEL LIMARÍ EN CHILE

Nuestras uvas provienen exclusivamente del Valle de Elqui y del Valle del Limarí, ubicados ambos en la parte norte de Chile.

El Valle del Elqui es un área de gran contraste, entre majestuosas montañas desérticas y valles fértiles. Con un clima privilegiado, esta área es una región perfecta para el cultivo de las uvas pisqueras. El valle tiene un mínimo de 300 días de sol al año y agua fresca de la Cordillera de los Andes. Sus cielos son uno de los más claros del hemisferio sur y libre de contaminación.

El Valle del Limarí es una de las más extensas áreas para el cultivo de las variedades de pisco en Chile.

El clima es fresco y moderado, con una fuerte influencia fría del Océano Pacífico. Nieblas costeras matinales, conocida localmente como “La Camanchaca” cruzan el valle desde el Océano Pacífico ayudando a disminuir las temperaturas y bloqueando la luz del sol. Este es uno de los factores que ayudan a preservar la acidez natural y permiten la expresión aromática de la uva moscatel.

NUESTRAS UVAS

Utilizamos solamente las variedades de uvas más nobles y aromáticas:

- Moscatel Rosada
- Moscatel de Alexandria

Están plantada en tradicionales pérgolas españolas o parrones, en variadas altitudes que pueden llegar hasta los 1.500 metros sobre el nivel del mar en diferentes tipos de suelos y microclimas.

VINIFICACIÓN Y DESTILACIÓN

Pisco LAPOSTOLLE es elaborado a partir de la doble destilación de vino en pequeños lotes, el resultado es un destilado puro y transparente.

Con el propósito de lograr la más alta calidad, nuestros puntos claves son:

- Se importó la última tecnología en alambiques de cobre, usados para elaborar Cognac al Valle del Elqui en Chile.
- Se adaptó la técnica de vinificación y destilación de Cognac a la producción de Pisco, para asegurar la obtención de la mejor calidad de alcohol y preservar los aromas de las uvas Moscatel.
- Supervisión completa del proceso productivo en Chile por el Master Blender y Jefe de Planta en Grand Marnier, quien dirigió la vinificación y destilación de Pisco LAPOSTOLLE.

NOTAS DE CATA

Color: Cristalino.

Nariz: Suaves aromas de lemon grass, cáscara de mandarina y fruta blanca como manzana verde y pera.

Paladar: Textura aterciopelada, toques herbales y notas florales tales como jazmín, levemente especiado en retrogusto.

