



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

*Cuvée Alexandre*

Carmenère 2022



**COSECHA:** 2022

**TIPO DE VINO:** Carmenère

**D.O.:** Apalta

**VARIEDADES:** 92% Carmenère

6% Cabernet Sauvignon

2% Syrah

**FECHA DE COSECHA:** 21 de Abril al 5 de Mayo

**PRODUCTION:** 4.586 cajas de 9L

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Color negro púrpura intenso y profundo.

**NARIZ:** Aromas expresivos y hermosos de frutos negros como ciruelas, moras y grosellas.

**PALADAR:** Paladar fresco, redondo y jugoso con un final largo y lleno de sabores especiados y notas tostadas.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Decantar y servir a 16°C. Ideal para platos elaborados, carnes rojas bien condimentadas y pastas.

**DATOS TECNICOS**

**Alcohol:** 14.5% vol.

**pH:** 3.69

**Acidez Total:** 3.68 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 2.40 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES :** 75cL.

**VINIFICACIÓN**

**Maceración:** 25 días

**Fermentación:** 100% en tanques de acero inoxidable.

**Temperatura de Fermentación:** 24°C- 28°C

**Crianza:** 100% del vino fue envejecido por 10 meses en barricas de roble francés, 15% nuevas, 85% usadas.

**Fecha de Embotellación:** Agosto 2023

**Potencial de Guarda:** 10 year



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE  
*Maison fondée en 1827*

Domaines Bournet-Lapostolle



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

@LapostolleWines

## CONDICIONES DE LA COSECHA DE 2022

La cosecha de 2022 trajo consigo, por segundo año consecutivo, condiciones más frescas, pero con rendimientos ligeramente inferiores. El invierno fue mayoritariamente seco durante toda la temporada, pero finalmente tuvimos unas lluvias muy bienvenidas concentradas al final del invierno, en agosto. Terminamos con 317 mm de lluvia durante la temporada, lo que supone casi el 50 % de lo que se considera un año normal. En cuanto a las temperaturas, el invierno tuvo mínimas más bajas y máximas más altas, especialmente en junio. La primavera comenzó lentamente y con condiciones inconsistentes, con un septiembre frío, pero un octubre y noviembre muy calurosos, que terminaron en un diciembre frío de nuevo. Afortunadamente, no se registraron heladas. Estas condiciones inestables explican el retraso de entre 7 y 11 días tanto en la brotación como en la floración en Apalta. El verano trajo consigo temperaturas más frescas en promedio, pero también un aumento de la luz solar en el viñedo, que ha aumentado de manera constante entre un 2 % y un 3 % en las últimas 5 temporadas. Fue fundamental un cuidadoso programa de riego y mantener una buena cubierta vegetal para proteger las uvas en el viñedo, ya que tuvimos que esperar pacientemente a que alcanzaran la madurez perfecta. Esta temporada fue la tercera que se desarrolló en medio de las restricciones sanitarias por la COVID-19, sin embargo, la experiencia de las dos temporadas anteriores y la ausencia de limitaciones de movilidad hicieron que estas condiciones fueran más llevaderas. La temporada 2022 fue sin duda una temporada más fresca, pero al mismo tiempo tuvo buenas condiciones para esperar la madurez de la fruta en la mayoría de las variedades. En relación con las características organolépticas de los vinos, las temperaturas moderadas durante el periodo de maduración de la fruta facilitaron la elaboración de vinos que expresan muy bien los diferentes microterruños de Apalta. Tienen una fruta expresiva y buena densidad y textura en boca, con equilibrio y muy buen potencial de envejecimiento.

**Temperatura:** Promedio Histórico 14.5°C / Promedio 2022: 14.3°C

**Lluvia:** Promedio Histórico: 621.8 mm / Promedio 2022: 317 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 Kilometrs

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%.