



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

*Grand Selection*

**Carmenère 2022**



**COSECHA:** 2022

**TIPO DE VINO:** Tinto

**D.O.:** Valle de Colchagua

**VARIEDADES:** 85% Carmenere  
15% Syrah

**FECHA DE COSECHA:** 25 de Abril al 3 de Mayo

**PRODUCCIÓN:** 1.184 cajas de 9L

**NOTAS DE CATA**

**COLOR:** Rojo intenso como la tinta.

**NARIZ:** Aroma fresco y especiado con notas de frutos rojos y negros.

**PALADAR:** Taninos redondos y aterciopelados con una estructura elegante y un final especiado.

**SERVICIO Y MARIDAJE**

Sirva de 15°C (59°F) a 17°C (62°F). El acompañante ideal para carnes rojas a las brasas y platos de condimento medio.

**DATOS TECNICOS**

**Alcohol:** 14% vol.

**pH:** 3.66

**Acidez Total:** 3.38 gr/L (SO<sub>4</sub>)

**Azúcar Residual:** 2,45 gr/L

**VINIFICACIÓN**

**Maceración:** 25 días.

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

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

**Crianza:** 55% en barricas de roble francés usadas durante 8 meses, 45% en tanques de acero inoxidable.

**Fecha de Embotellación:** Julio 2023.

**Potencial de Guarda:** 5 a 8 años.

**CONDICIONES DE COSECHA 2022**

La cosecha trajo consigo un año de condiciones más frescas. El invierno fue seco, pero tuvimos algunas lluvias concentradas en Agosto. El invierno tuvo mínimas más bajas y también máximas más altas. La primavera comenzó lentamente e inconsistentes, con un Septiembre frío, un Octubre y noviembre calurosos. Estas condiciones inestables explican el retraso en la brotación y floración. Las condiciones de temperaturas moderadas durante el período de maduración allanaron el camino para la elaboración de vinos que expresan muy bien los diferentes microterruños de Apalta, de fruta expresiva, densidad y textura, con equilibrio y buen potencial de guarda.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE  
Maison fondée en 1827

Domaines Bournet-Lapostolle



FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

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

@LapostolleWines