



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

Grand Selection

Carmenère 2023



COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Carmenere
15% Cabernet Sauvignon

FECHA DE COSECHA: 13 de Abril al 8 de Mayo

PRODUCCIÓN: 4.526 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo intenso como la tinta.

NARIZ: Fruta negra intensa con hierbas frescas y sutiles especias dulces.

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: 3.78

Acidez Total: 3.26 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2,48 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 25 días.

Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 75% en barricas de roble francés usadas durante 10 meses, 25% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: JAgosto 2024

Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2023

La temporada se caracterizó por un inicio temprano del calor, marcado por una sequía histórica. Las temperaturas más frescas del invierno persistieron hasta la primavera, dando paso a temperaturas más altas desde mediados de octubre. Un riego cuidadoso y una gestión adecuada de la canopia fueron esenciales para mantener la calidad de la fruta en medio de las condiciones cálidas y secas. La gestión detallada de los viñedos y las bodegas, junto con una vendimia rápida, preservó la frescura. La maduración temprana de la temporada, aunque desigual, motivó una cuidadosa selección para proteger la acidez y la calidad de la fruta. La cosecha de 2023 presenta una calidad notable, con vinos que expresan un denso carácter frutal y elegancia, lo que da testimonio del meticuloso cuidado a lo largo de todo el proceso de producción.