



la Parcelle 8 2021

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO : Cabernet Sauvignon

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE COSECHA: 29 de Marzo

PRODUCCIÓN: 817 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Hermoso color rojo rubí profundo.

NARIZ: Intensa, con fruta púrpura y especias. Complejo y abriéndose en capas.

PALADAR: Elegante, con abundantes taninos que se abren hacia la frescura y más sabores frutales y especiados que parece no acabar nunca.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14.5 % vol.

pH: 3.66

Acidez Total: 3.97 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.07 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES : 75cL.

VINIFICACIÓN

Maceración: 5-6 semanas con pisoneo manual.

Fermentación: 60% en cubas de roble francés de 75hL, y 40% en barricas de roble francés nuevas.

Temperatura de Fermentación: 28°C a 30°C.

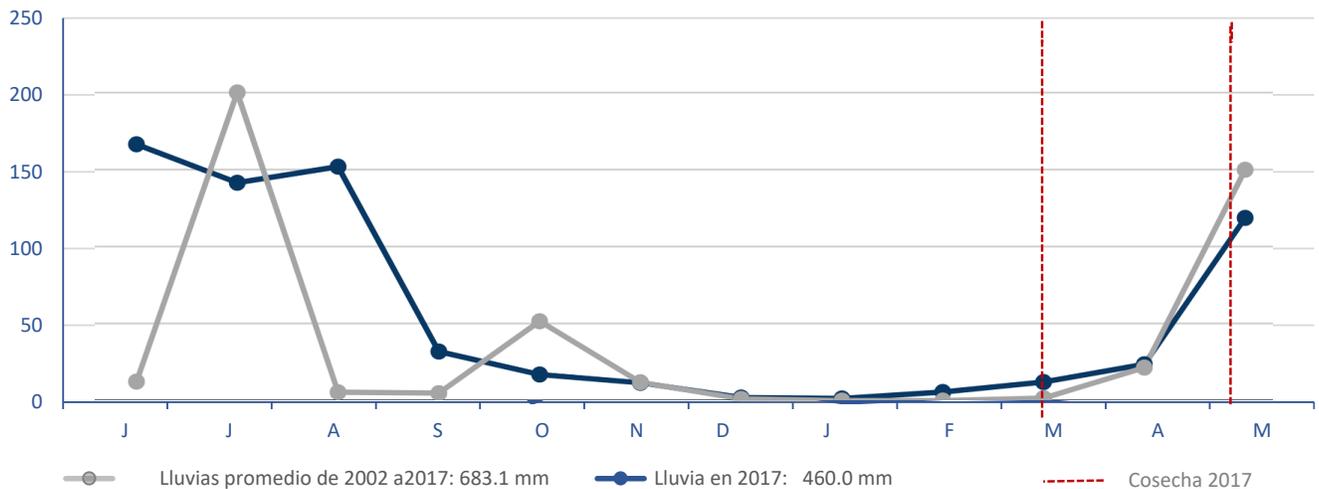
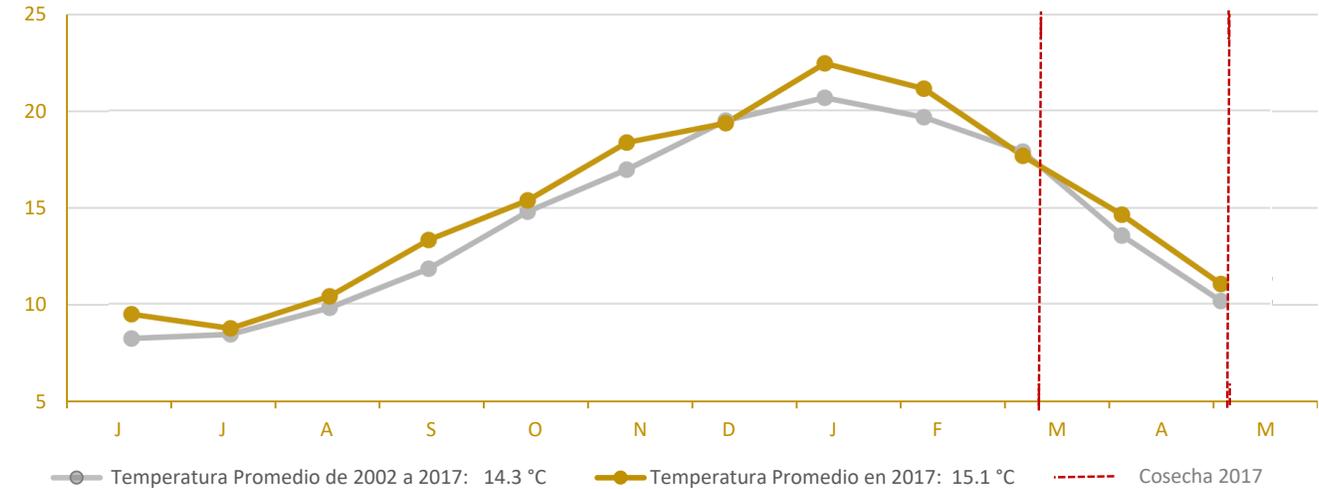
Crianza: 21 meses en de reposo en barricas de roble frances, 88% nuevas y 12 % de segundo uso.

Clarificación y Filtrado: Sin clarificar,estabilizar en frío, ni filtrar.

Bottling Date: Febrero, 2023.



Condiciones de Cosecha en 2017



La vendimia de 2017 estuvo marcada por unas condiciones extremas que propiciaron la propagación de devastadores incendios forestales, con un total de 600.000 hectáreas de bosque. Para nuestro gran alivio, nuestras viñas estuvieron fuera de peligro y no sufrieron daños por el humo, lo que se confirmó pronto al catar las diferentes parcelas de uva.

El invierno fue excepcionalmente seco en Apalta, con un déficit hídrico del 35% en comparación con la media. La primavera fue seca y fría. En noviembre, las temperaturas ligeramente más altas y la acumulación marginal de lluvias hicieron que la brotación comenzara 10 días antes. El verano fue tremendamente caluroso, con temperaturas abrasadoras que rondaron los 32°C y 35°C. Después de los primeros diez días de marzo, tanto las temperaturas mínimas como las máximas habían descendido notablemente. Estas variaciones de temperatura permitieron a las uvas completar la maduración fenólica, favoreciendo un color intenso y conservando el carácter y la frescura de la fruta.

Al final, las condiciones de maduración fueron excelentes y acordes con un año clásico.



HISTORIA

Uno de los viñedos de Cabernet Sauvignon más antiguos de Chile, si no del mundo, es el origen de esta historia. Escondido en el Valle de Colchagua, cerca del pueblo de Santa Cruz, el Valle de Apalta fue el lugar elegido por un visionario cercano a la década de 1915 que, utilizando una selección masal francesa única, plantó este asombroso viñedo. En 1994, Alexandra Marnier Lapostolle y su esposo Cyril de Bournet descubrieron estas parras centenarias de Cabernet Sauvignon sin injertar mientras visitaban Apalta. La primera parcela que vio la familia al llegar al Valle fue este viñedo único que se convertiría en el inicio del capítulo chileno de Lapostolle.

El objetivo de La Parcelle 8 es traer la mejor expresión de un Cabernet Sauvignon de nuestros propios viñedos. La Parcelle 8 tiene su origen en nuestro viñedo Clos Apalta en el Valle de Apalta, conocida en todo Chile por la calidad de sus vinos tintos. Las particulares condiciones geográficas y climáticas de la región hacen que los vinos sean elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y con un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nació en 1994 de la idea de magnificar el excepcional terruño de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo cepa por cepa, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile. Esto llevó a Lapostolle a ser reconocida por Wine Enthusiast como la "Bodega del Año del Nuevo Mundo" en 2008.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está dirigido por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

VIÑEDO

La Parcelle 8 está localizado en el valle de Apalta, cerca de la ciudad de Santa Cruz, a 170 kilómetros al sur oeste de Santiago.

VIÑEDO CLOS APALTA

Ubicación:

Coordenadas:

Elevación:

Distancia del Mar:

Superficie:

Densidad:

Sistema de Conducción:

Rendimiento Promedio:

Certificaciones:

LA PARCELLE 8

El Condor, Apalta Valley, Colchagua Valley

34°36'26.63"S

71°18'9.93"O

185 - 191 metros sobre el nivel del mar

70 Kilometros

2 ha seleccionado de 160 ha total

1915, 5.681 plantas/ha

Vertical Trellis in a Double Guyot

45 hL/ha

Organic by Ceres, Biodynamic by Demeter

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, se 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 MAA) 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%.

