



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Cuvée Alexandre

CARMENÈRE

COSECHA: 2024

FECHA DE COSECHA: 29 de Abril al 7 de Mayo.

D.O.: Valle de Apalta

VARIEDADES: 85% Carmenere, 10% Syrah, 5% Petit Verdot

PRODUCCIÓN: 3.382 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Color rojo púrpura oscuro.

NARIZ: Nariz expresiva, con especias y fruta negra como maqui, ciruelas maduras y mora.

PALADAR: Elegante, de acidez media y taninos redondos. Buen volumen y concentración de fruta roja madura, paladar jugoso y un final largo y persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO

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

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5%

pH: 3.65

Acidez Total: 3.37 g/L

Azúcar Residial: 2.40 g/L

VINIFICACIÓN

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

Maceración: 25 días.

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

Crianza: El 100% del vino fue envejecido por 10 meses en roble francés: 5% roble francés nuevo y 95% roble francés de segundo uso, en barricas de 225 L.

Potencial de Guarda: 8 años.

Fecha de Embotellación: Julio, 2024.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE

LAPOSTOLLE

LAPOSTOLLEWINES.COM

LAPOSTOLLEWINES



Maison fondée en 1827

CONDICIONES DE COSECHA

La cosecha de 2023 se considera una temporada temprana y cálida en Colchagua. El invierno mantuvo la sequía histórica con un déficit de lluvia del 23 % con respecto a los datos históricos, pero con 464 mm de lluvia durante la temporada, aún nos dio un 46 % más que las escasas lluvias decosecha de 2022. Las temperaturas durante el invierno fueron más frescas, ya que estábamos experimentando la última etapa del fenómeno climático «la niña» (sequía y bajas temperaturas). Estas condiciones se prolongaron hasta el comienzo de la primavera, con días mayoritariamente fríos y nublados, pero pronto las temperaturas más altas y los días soleados se hicieron habituales, con olas de calor constantes y temperaturas máximas hasta principios de abril de 2023. Estas condiciones de calor y sequedad supusieron una presión muy baja de enfermedades, por lo que las condiciones sanitarias de la fruta fueron excelentes. El crecimiento se aceleró a finales del verano y la temporada finalmente se adelantó entre 6 y 13 días, dependiendo de la variedad. Como la madurez llegó tan rápido, también fue desigual, por lo que tuvimos que realizar una selección muy minuciosa de todas nuestras parcelas de viñedo y actuar con rapidez cuando llegó la madurez. El control de calidad fue muy estricto en la recepción de las uvas, y también se realizó una extracción suave seguida de maceraciones muy controladas, ya que los compuestos eran fáciles de extraer. Los rendimientos acabaron siendo un 4 % inferiores a los de las últimas cinco añadas y, lo que es más importante, con uvas de excelente calidad. Los vinos muestran una gran profundidad, con elegancia y una gran expresión frutal.

Temperatura: Promedio Histórico 14.5°C / Promedio 2023: 14.3°C

Lluvia: Promedio Histórico: 621.8 mm / Promedio 2023: 1007 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 Carmenere 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: El Cóndor, Valle de Apalta, Valle de Colchagua

Coordenadas: 34°36'30.77"S

71°17'46.34"W

Elevación: 185 - 385 metros sobre el nivel del mar

Distancia: 70 Kilómetros

Superficie: 23.6 ha seleccionadas de 160 ha total.

Plantación: 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.

Certificados: ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral.

CONDICIONES GEOGRÁFICAS

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 uvas a un sol intenso. El río tiene una influencia refrescante sobre el clima.

CONDICIONES CLIMÁTICAS

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, las 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 Cretácico (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%.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE



LAPOSTOLLEWINES.COM

@ LAPOSTOLLEWINES