



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Grand Selection

CABERNET SAUVIGNON



COSECHA: 2023

FECHA DE COSECHA: 18 al 28 de Abril

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN: 1.330 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo púrpura con ribetes rojo oscuro.

NARIZ: Aromas de fruta roja madura, como bayas y ciruelas, y una expresión especiada de hierbas y notas de roble.

PALADAR: Acidez media y taninos jugosos con un regusto a ciruela.

MARIDAJE Y SERVICIO

Abrir y servir de 16°C a 18°C. Ideal con carnes rojas en una variedad de preparaciones.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14%

pH: 3.66

Acidez Total: 3.89 gr/L

Azúcar Residial: 2.35 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 25 días.

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

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

Crianza: 65% de la mezcla pasó 12 meses en barrica de roble francés de segundo uso, un 35% en tanque de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Diciembre 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.