



Lapostolle

Grand Selection

MERLOT

COSECHA: 2024

FECHA DE COSECHA: 18 de Marzo al 2 de Abril

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Merlot, 7% Syrah, 3% Cabernet Franc

PRODUCCIÓN: 5.500 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Atractivo rojo púrpura brillante con profundas notas violáceas.

NARIZ: Aromas de frutas rojas maduras como frambuesas y cerezas con una expresión especiada.

PALADAR: Cuerpo medio agradable, con taninos vivaces y un final largo.

MARIDAJE Y SERVICIO

Abrir y servir de 16°C a 18°C. Ideal para carnes, carnes rojas y platos de condimento medio. Platos vegetarianos y de quesos.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14%

pH: 3.41

Acidez Total: 3.81 g/L

Azúcar Residial: 2.38 g/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 25 días.

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

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

Crianza: 54% paso 11 meses en barricas de roble francés de segundo uso, 46% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Octubre 2025.

Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2024

Se considera una temporada fría y tardía en Colchagua. El invierno fue suave y muy húmedo, con mucha más lluvia que el promedio histórico, alcanzando 1.008 mm durante la temporada. Las temperaturas durante el invierno fueron suaves, particularmente con mínimas más altas durante todo el periodo. No se registraron olas de calor ni heladas. El crecimiento también fue lento hasta finales del verano, y la temporada terminó siendo tardía entre 10 y 15 días, dependiendo de la variedad. Como la madurez llegó lentamente, también fue dispareja. Tuvimos que realizar una selección muy rigurosa de todos nuestros cuarteles y tener mucha paciencia para esperar el momento en que la madurez estuviera óptima. Los rendimientos finalizaron siendo más bajos de lo que habíamos pronosticado, pero lo más importante es que obtuvimos uvas de excelente calidad. Los vinos muestran gran profundidad, con elegancia y una excelente expresión frutal, además de una acidez notable y un gran potencial de guarda.

