



Maison fondée en 1827

Lapostolle

la Parcellle 8



COSECHA: 2022

FECHA DE COSECHA: 18 de Marzo.

D.O.: Valle de Apalta

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN: 1.124 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo oscuro intenso con ribetes púrpura.

NARIZ: Expresiva fruta roja oscura que se abre hacia capas de cedro, aceitunas y especias, un cabernet clásico y complejo.

PALADAR: Estructura brillante y amplia que se abre en el paladar, con sabores intensos que aportan más fruta y especias. El final es muy largo y complejo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5%

pH: 3.91

Acidez Total: 3.7 gr/L (SO4)

Azúcar Residual: 2.5 g/L

VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: 100% en cubas de roble francés de 75hl, maloláctica en barricas de roble francés.

Maceración: 5-6 semanas con pisoneo manual.

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

Crianza: 20 meses en de reposo en barricas de roble francés, 75% nuevas y 25

% de segundo uso. Sin clarificar, estabilizar en frío, ni filtrar.

Fecha de Embotellación: Febrero, 2024.

PREMIOS Y PUNTAJES

98 pts - James Suckling

92 pts - Vinous



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE


Lapostolle

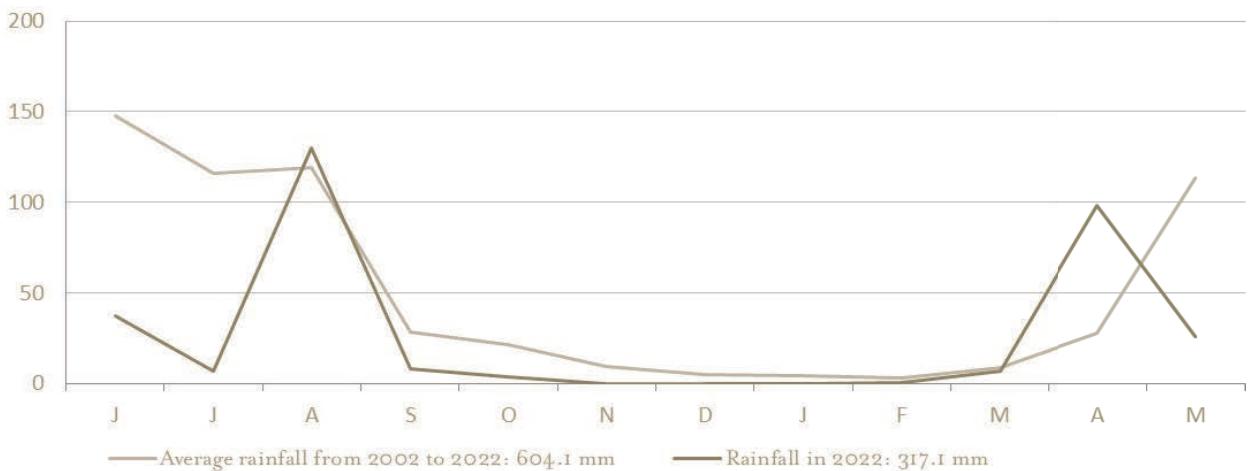
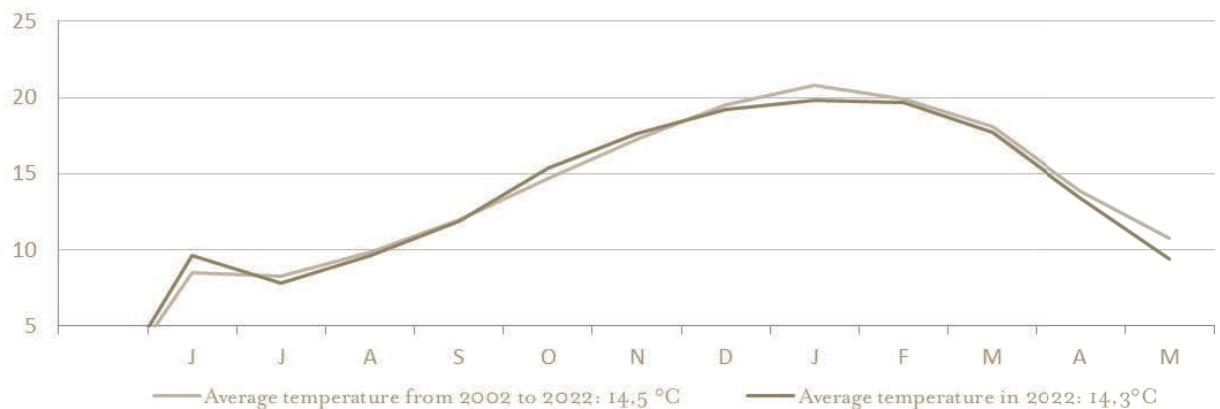
 LAPOSTOLLEWINES.COM

@ LAPOSTOLLEWINES



Lapostolle

la Parcelle 8



La cosecha de 2022 en Apalta se caracterizó por unas condiciones más frescas, unos rendimientos ligeramente inferiores y una temporada de crecimiento algo más larga. El invierno fue mayoritariamente seco, pero durante la temporada se registraron 317 mm de lluvia, casi el 50 % de lo habitual. La primavera se caracterizó por un clima irregular, con un septiembre frío, un octubre y un noviembre calurosos y un diciembre nuevamente frío. A pesar de estas condiciones inestables, no se registraron heladas, lo que provocó un retraso de entre 7 y 11 días en la brotación y la floración. El verano fue más fresco y con mayor insolación en el viñedo, lo que afectó al crecimiento de las uvas. Fue fundamental aplicar un cuidadoso programa de riego para proteger las uvas y garantizar una maduración perfecta. La vendimia comenzó siete días más tarde que el año pasado, dependiendo de cada parcela. A pesar de las restricciones sanitarias por la Covid-19, la experiencia de temporadas anteriores y la ausencia de limitaciones de movilidad hicieron que las condiciones fueran más llevaderas. La temporada 2022 fue más fresca, pero también contó con buenas condiciones para la maduración de la fruta en la mayoría de las variedades. Las temperaturas moderadas durante el periodo de maduración permitieron elaborar vinos que expresaban los diferentes microterruños de Apalta, con fruta expresiva, buena densidad y textura en boca, equilibrio y excelente potencial de envejecimiento.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE



LAPOSTOLLEWINES.COM

@LAPOSTOLLEWINES



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 Parcell 8 es traer la mejor expresión de un Cabernet Sauvignon de nuestros propios viñedos. La Parcell 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 terreno 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 Parcell 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: 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 terreno 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. La 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%.