



# Lapostolle

*Grand Selection*

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2025

FECHA DE COSECHA: 20 de Febrero al 4 de Marzo.

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDADES: 85% Sauvignon Blanc, 15% Semillón.

PRODUCCIÓN: 8.072 cajas de 9L.

#### NOTAS DE CATA

COLOR: Delicados tonos amarillos con matices verdes.

NARIZ: Nariz expresiva de cítricos frescos, hierbas y fruta blanca.

PALADAR: Refrescante y ligero, con buena acidez, sensación en boca agradable y un final persistente.

#### MARIDAJE Y SERVICIO

Abrir y servir de 8°C a 10°C. Acompañante ideal de pescados como corvina y mariscos en general.

#### DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13%

pH: 3.26

Acidez Total: 3.45 g/L

Azúcar Residial: 1.87 g/L

#### VINIFICACIÓN

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

Temperatura de Fermentación: 14°C - 16°C.

Crianza: 100% del vino pasó 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Agosto, 2025.

#### CONDICIONES DE COSECHA 2025

La vendimia 2025 se caracterizó por rendimientos considerablemente bajos, pero con una cosecha sana y de gran calidad. Nuestros rendimientos fueron un 26% menores que el promedio histórico, debido principalmente a las temperaturas extremas durante la temporada de cuaja. Las precipitaciones invernales alcanzaron los 620 mm, ligeramente por encima del promedio histórico de 610 mm (2002-2024). La mayor parte de estas lluvias se concentraron en invierno, con uno de los meses de julio más lluviosos de los últimos 20 años (301 mm).

La primavera trajo temperaturas cálidas que adelantaron la floración aproximadamente 10 días respecto de la fecha promedio. Las temperaturas mínimas más altas condujeron a una vendimia temprana y más corta, entregando vinos de buena concentración y taninos ricos y sedosos. Nuestros vinos blancos y rosados se cosecharon temprano en la temporada, a finales de febrero, resultando en vinos elegantes, frescos y de hermosa textura.

