



Apalta

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Ensamblaje

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 74% Cabernet Sauvignon
9% Carmenere
9% Merlot
8% Petit Verdot

FECHA DE COSECHA: 17 de Abril al 5 de Mayo

PRODUCCIÓN: 3.520 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo violeta intenso y hermoso con ribetes púrpura.

NARIZ: Fruta roja expresiva, con una nariz fina y bien equilibrada, acompañada de notas herbales y aromas especiados de fruta negra.

PALADAR: Estructura redonda y agradable, taninos jugosos y final vivo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Decantar durante 30 minutos y servir entre 16°C (65°F).

Acompañante ideal para carnes guisadas y a la brasa en una variedad de preparaciones.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14.5% vol.

pH: 3.49

Acidez Total: 3.86 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2.43gr/L

FORMATOS DISPONIBLE: 75cL.

VINIFICACIÓN

Tiempo de Maceración: 28 días.

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

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: El 100% del blend permanece durante 12 meses en barricas de roble francés, todas de segundo y tercer uso.

Fecha de Embotellación: Diciembre 2023.

Potencial de Guarda: 5 años

CONDICIONES DE COSECHA 2023

La vendimia 2023 se caracterizó por una temporada temprana y cálida en Apalta. El invierno mantuvo la sequía histórica, con un déficit de lluvias de 23% respecto de los datos históricos; sin embargo, los 464 mm registrados durante la temporada representaron un 46% más que las escasas precipitaciones de la vendimia 2022. La mayor parte de las lluvias se concentró en junio y julio, permitiendo comenzar la temporada con buenos niveles hídricos en los suelos. Durante el invierno, las temperaturas fueron más frías debido a la última etapa del fenómeno climático de La Niña, condiciones que se extendieron hasta comienzos de primavera, con días mayormente frescos y nublados. Desde mediados de octubre, las temperaturas aumentaron y predominaron los días soleados, con olas de calor constantes y temperaturas promedio elevadas desde noviembre hasta comienzos de abril de 2023. Las temperaturas mínimas se mantuvieron consistentemente por sobre los registros históricos durante toda la temporada de crecimiento. Un manejo cuidadoso del riego y de la canopia fue clave para evitar daños por calor y mantener el equilibrio de las plantas hasta la cosecha. Estas condiciones cálidas y secas generaron una muy baja presión de enfermedades, resultando en excelentes condiciones sanitarias de la fruta. El desarrollo se aceleró hacia el final del verano y la vendimia se adelantó entre 6 y 13 días, dependiendo de la variedad. La cosecha comenzó el 22 de febrero y finalizó el 25 de abril, realizándose completamente a mano. Debido a la rápida evolución de la madurez, esta fue también desigual, por lo que fue necesario realizar un seguimiento muy detallado de cada bloque y cosechar rápidamente en el momento óptimo para preservar la acidez y la expresión frutal. El control de calidad en la recepción de las uvas fue muy estricto, seguido de una extracción suave y maceraciones cuidadosamente controladas, ya que los compuestos se extraían con facilidad. Los rendimientos fueron 4% inferiores al promedio de las últimas cinco vendimias, pero, sobre todo, se obtuvieron uvas de excelente calidad. Los vinos muestran gran profundidad, elegancia y una expresión frutal densa. El trabajo detallado en el viñedo y en bodega, junto con la rapidez en la cosecha, permitió preservar la frescura y la fruta jugosa en nuestros blancos y rosados, además de obtener resultados muy prometedores en los tintos.

HISTORIA

Lapostolle Apalta se enfoca en traer la mejor expresión de una mezcla tinto de nuestros propios viñedos. Este Apalta tiene su origen en nuestros viñedos 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 los vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nació en 1994 de la idea de magnificar el excepcional terruño 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

Lapostolle Apalta proviene de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos ubicados en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste de Santiago.

VIÑEDOS EN EL VALLE DE APALTA

Ubicación:	Valle de Apalta, Colchagua
Clos Apalta:	34°36'30.77"S 71°17'46.34"W
Clos du Lican:	34°36'39.36"S 71°15'1.33"W
Elevación:	185 - 430 metros sobre el mar
Distancia del Mar:	70-75 Kilómetros
Superficie:	200 ha
Sistema de Conducción:	Vertical Trellis en Double Guyot
Rendimiento Promedio:	55 hL/ha
Certificaciones:	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 vides 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, se dan 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 MAAA 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%.

