



Maison fondée en 1827

Lapostolle

Curée Alexandre

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2024

FECHA DE COSECHA: 1 al 23 de Abril.

D.O.: Apalta

VARIEDADES: 85% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 1%

Cabernet Franc

PRODUCCIÓN: 5.991 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Color púrpura rojizo muy oscuro, intenso y profundo.

NARIZ: Fruta roja con notas especiadas oscuras, grosellas y berries.

PALADAR: Elegante, con taninos redondos y persistentes, con notas de cereza fresca junto a un ligero toque tostado.

MARIDAJE Y SERVICIO

Decantar y servir de 16°C a 18°C. Platos intensos como jarrete de cordero con hierbas o filete de cerdo con mostaza y miel.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 14.5%

pH: 3.41

Acidez Total (H2SO4): 3.4 g/L

Azúcar Residual: 2.40 g/L

VINIFICACIÓN

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

Maceración: 25 días.

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

Crianza: El 100% del vino fue criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 10% nuevas y 90% de segundo uso.

Potencial de Guarda: 8 años.

Fecha de Embotellación: July, 2025.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE


Lapostolle

 LAPOSTOLLEWINES.COM

 LAPOSTOLLEWINES



Maison fondée en 1827

CONDICIONES DE COSECHA

La 2024 se considera una temporada fresca y lluviosa, con temperaturas moderadas durante todo el período de crecimiento y una importante cantidad de precipitaciones concentradas principalmente en invierno (junio a agosto). Se registró un nivel histórico de lluvias, con 1.008 mm en ese período, un 70% por sobre el promedio histórico. Durante la temporada se observaron temperaturas más bajas (+54%), con un invierno de mínimas y máximas más altas que adelantó la brotación y la floración cerca de 10 días. La primavera también fue húmeda, con mayor amplitud térmica, un aumento moderado de las temperaturas máximas y numerosos días nublados (-5% de luz solar promedio). No se registraron heladas ni olas de calor. El verano presentó máximas moderadas y mínimas más altas, con niveles normales de radiación solar, mientras que el cuajado y el envero fueron desiguales y se retrasaron entre 5 y 12 días. Estas condiciones generaron cierta presión de enfermedades fúngicas, por lo que el manejo del follaje y el control del crecimiento fueron clave para mantener el equilibrio en el viñedo. El otoño se mantuvo seco hasta finales de abril y fue frío; bajo estas condiciones más frescas, la acumulación térmica fue un 23% menor que en las nueve añadas anteriores, lo que resultó positivo. La temporada evolucionó lentamente, con una amplia ventana de cosecha, retrasándose la vendimia entre 10 y 20 días según la variedad. Se realizó una selección muy detallada con múltiples pasadas por el viñedo, cosechando prácticamente fila por fila. Los rendimientos se situaron en el rango bajo (alrededor de un 10% menos). A pesar de los desafíos, los vinos muestran color profundo, taninos elegantes y textura jugosa, con niveles de alcohol moderados, notable acidez, nariz expresiva y una estructura elegante.

HISTORIA

La línea Cuvée Alexandre está enfocada en traer la más fina expresión de una variedad de nuestros propios viñedos. Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon tiene su origen en nuestros viñedos de Clos Apalta 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 sus vinos sean muy elegantes, complejos, de gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

Lapostolle nace en 1994 con la idea de magnificar el excepcional terroir de Apalta con la experiencia francesa. Dando forma al viñedo paso a paso, la familia logró hacer de Lapostolle una de las bodegas más premium de Chile. Reconocida como “Bodega del Año del Nuevo Mundo” por Wine Enthusiast en 2008, Lapostolle es considerada como una de las bodegas más premium de Chile.

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Lapostolle está liderado por el hijo de los fundadores y la Séptima Generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.

VIÑEDO

Este Cuvée Alexandre Cabernet Sauvignon proviene de parcelas seleccionadas de nuestro viñedo Clos Apalta, ubicado en el Valle de Apalta, cerca del pueblo de Santa Cruz, a 170 Kilómetros al Suroeste 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 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 Cretacio (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



DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827


Lapostolle

 LAPOSTOLLEWINES.COM

 LAPOSTOLLEWINES