



Maison fondée en 1827

Lapostolle

la Parcelle 8

COSECHA: 2023

FECHA DE COSECHA: 27 al 29 de Marzo.

D.O.: Apalta

COMPOSICIÓN: 100% Cabernet Sauvignon

PRODUCCIÓN: 981 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo profundo e intenso, con bordes púrpura.

NARIZ: Expresión clásica del antiguo Cabernet Sauvignon de Apalta, con brillantes notas de fruta roja, especias y cedro. Al final aparecen notas de regaliz y grafito.

PALADAR: Paladar elegante, con abundantes taninos que se abren hacia una gran frescura y más sabores frutales y especiados, con un final muy largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 15%

pH: 3.75

Acidez Total: 3.54 gr/L (SO4)

Azúcar Residual: 2.90 g/L

VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: 100% en cubas de roble francés de 75 hL.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Maceración: 5-6 semanas.

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

Crianza: Todo el vino fue criado durante 20 meses en barricas de roble francés, 70% nuevas y 30% de segundo uso.

Fecha de embotellado: Febrero, 2025.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE


Lapostolle

 LAPOSTOLLEWINES.COM

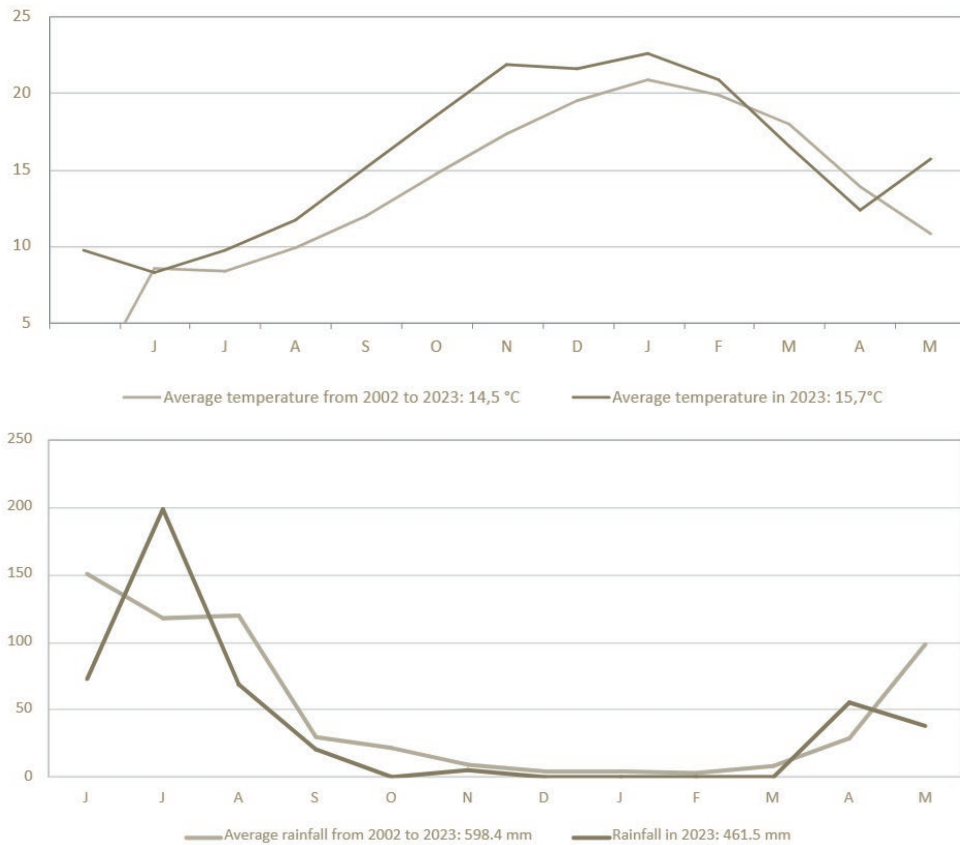
 LAPOSTOLLEWINES



Maison fondée en 1827

Lapostolle

la Parcelle 8



La cosecha 2023 en Apalta estuvo marcada por una temporada temprana y cálida. El invierno mantuvo la histórica sequía, aunque con un déficit de precipitaciones menor al de años anteriores y con lluvias superiores a las registradas en 2022, especialmente concentradas en junio y julio, lo que permitió comenzar la temporada con buenos niveles hídricos en los suelos. Las temperaturas invernales fueron más frías debido a los últimos efectos de “La Niña”, condición que se extendió al inicio de la primavera con días frescos y nublados. Sin embargo, desde mediados de octubre predominaron las altas temperaturas y las olas de calor, acelerando el desarrollo de las vides y adelantando la vendimia entre 6 y 13 días, dependiendo de la variedad.

Un manejo preciso del riego y de la canopia fue clave para proteger las plantas del calor y mantener su equilibrio hasta la cosecha. Las condiciones cálidas y secas favorecieron una excelente sanidad de la fruta, con muy baja presión de enfermedades. La vendimia, realizada completamente a mano entre el 22 de febrero y el 25 de abril, requirió un monitoreo muy detallado de cada cuartel debido a una madurez rápida y heterogénea, permitiendo cosechar en el momento exacto para preservar frescura, acidez y pureza frutal.

En bodega, se aplicó un estricto control de calidad junto con extracciones suaves y maceraciones cuidadosamente controladas. Los rendimientos fueron un 4% inferiores al promedio de las últimas cinco cosechas, pero con fruta de calidad sobresaliente. Los vinos resultantes muestran gran profundidad, elegancia y una intensa expresión frutal, conservando frescura y jugosidad tanto en blancos y rosados como en tintos especialmente prometedores.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE



LAPOSTOLLEWINES.COM
 LAPOSTOLLEWINES



Maison fondée en 1827

HISTORY

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 Parcelle 8 es traer la mejor expresión de un Cabernet Sauvignon de nuestros propios viñedos. La Parcelle 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 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

La Parcelle 8 esta localizado en el valle de Apalta, cerca de la ciudad de Santa Cruz, a 170 kilometros al sur oeste de Santiago.

VIÑEDO CLOS APALTA	LA PARCELLE 8
Location: El Cóndor, Valle de Apalta, Valle de Colchagua	
Coordinates: 34°36'30.77"S 71°17'46.34"W	
Elevation: 185 - 385 meters above the sea.	
Distance from the Sea: 70 Kilometers	
Surface area: 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.	
Training System: Vertical Trellis in a Double Guyot	
Production: 55 hL/ha.	
Certification: 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, de 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 drenaje y pendientes de 2-15%.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE



 LAPOSTOLLEWINES.COM
 LAPOSTOLLEWINES