



Maison fondée en 1827

Lapostolle



COSECHA: 2025

FECHA DE COSECHA: 24 al 27 de Febrero

D.O.: Apalta

COMPOSICIÓN: 40% Cinsault, 27% Grenache, 24% Syrah, 9% Mourvedre

PRODUCCIÓN: 2.757 cajas de 9L.

NOTAS DE CATA

COLOR: Color rosado pálido y sutil, con matices salmón.

NARIZ: Aromas expresivos de frutos rojos, grosella roja, con notas florales y herbales al final.

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

MARIDAJE Y SERVICIO

Disfrutar bien frío con una variedad de preparaciones. Ideal como aperitivo. Servir entre 9 y 11°C (48 y 52°F).

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13%

pH: 3.16

Acidez Total (H₂SO₄): 3.78 g/L

Azúcar Residual: 1.58 g/L

VINIFICACIÓN

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

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

Crianza: 100% del vino fue criado en estanques de acero inoxidable durante 4 meses.

Fecha de embotellado: Septiembre, 202.



DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE
Maison fondée en 1827

DOMAINES BOURNET - LAPOSTOLLE



LAPOSTOLLEWINES.COM

LAPOSTOLLEWINES



Maison fondée en 1827

CONDICIONES DE COSECHA

La vendimia 2024–2025 en Apalta se caracterizó por menores rendimientos y condiciones climáticas particulares. Comenzó con un periodo cálido y seco, seguido de temperaturas más moderadas y menor radiación solar desde finales de marzo, lo que ralentizó la maduración. Las precipitaciones invernales alcanzaron 620 mm, cercanas al promedio histórico, concentradas entre junio y septiembre, asegurando buena disponibilidad hídrica sin generar estrés en las primeras etapas del ciclo.

Las temperaturas mínimas fueron superiores a lo habitual, adelantando la brotación en aproximadamente 10 días, mientras que la floración se mantuvo en rangos normales. Sin embargo, el cuajado fue irregular, especialmente en Carmenère, afectando los rendimientos. La temporada presentó una mayor acumulación térmica, con episodios de calor en verano que aceleraron la maduración y concentraron la cosecha.

A pesar de una buena carga de racimos, las bayas fueron más pequeñas, reduciendo significativamente los rendimientos. La vendimia, realizada manualmente entre el 19 de febrero y el 21 de abril, fue un 21% inferior a 2024 y un 26% menor al promedio histórico. No obstante, la calidad fue alta, dando vinos equilibrados, con buena acidez, fruta expresiva y excelente estructura tánica, con gran potencial de guarda.

HISTORIA

Lapostolle Le Rosé está inspirado en un estilo provenzal, enfocado en ofrecer la expresión más elegante y sutil de un ensamblaje rosé proveniente de nuestros propios viñedos. El origen de este vino se encuentra en nuestro viñedo en el Valle de Apalta, reconocido en todo Chile por la calidad de sus vinos.

Lapostolle nació en 1994 con la idea de realzar el excepcional terroir de Apalta con la experiencia francesa. Moldeando el viñedo metro a metro, la familia logró posicionar a Lapostolle como una de las viñas más premium de Chile.

Reconocida como “New World Winery of the Year” por Wine Enthusiast en 2008, Lapostolle es considerada como una de las viñas más premiadas de Chile.

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

VIÑEDO

Lapostolle Le Rosé proviene de nuestro viñedo San José, ubicado en el Valle de Apalta, cerca de la ciudad de Santa Cruz, a 170 kilómetros al suroeste de Santiago.

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 del Mar: 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 drenaje y pendientes de 2-15%.