



*En Lapostolle nuestra misión
es capturar el frescor de la fruta
joven y expresiva, brillante y viva.
Esas características definen
la línea Casa.*


Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Merlot 2009

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El Valle de Rapel es uno de los escasos lugares que posee condiciones ideales para el cultivo de Merlot. Se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los sub-valles de Cachapoal y Colchagua. El clima es mediterráneo semiárido con presencia de lluvias sólo en invierno. Durante la temporada de crecimiento vegetativo los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel siente además el efecto de la corriente fría de Humboldt, en el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del Valle, resultando en días cálidos, con condiciones de abundantes sequedad y luz solar, y permitiendo un lento período de maduración. Esto nos permite mantener su acidez natural, característica de nuestra línea Casa.

EL SUELO

Los suelos a lo largo del Valle de Rapel son de origen aluvial y coluvial, con una capa de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2009

La vendimia 2009 se caracterizó por una mayor cantidad de lluvias durante el invierno, contabilizándose 730 mm de agua caída. Las condiciones durante primavera fueron inmejorables, y en Apalta la brotación comenzó unos 10 a 15 días antes que en años anteriores. Fue una primavera seca que nos dio excelentes condiciones para la floración. Durante el verano se registraron altas temperaturas máximas y noches frías y ventosas, lo que permitió a las uvas madurar rápidamente y a nosotros comenzar la cosecha bastantes días antes de lo normal. La fruta destacó por su increíble potencial para vinos de alta calidad.

VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 14 kilos, para luego ser cuidadosamente transportadas a la bodega. Mediante la utilización de la más alta tecnología de selección óptica de granos se obtuvo exclusivamente fruta limpia. Luego todas las uvas fueron sometidas a maceración por más de 4 semanas, para extraer color y estructura. Durante la maceración, la fermentación duró aproximadamente 2 semanas en tanques de acero inoxidable, entre 28 y 30° C, usando levaduras nativas. Finalizada la maceración el 100% del vino fue guardado en barricas de roble francés para aportar complejidad. El resultado es una gran expresión frutal y un paladar suave y placentero.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí profundo con bordes púrpura.
Nariz: Elegante, redonda y compleja, llena de frutas rojas y algo de especias dulces que le dan un trasfondo sutil en el final.
Paladar: Buen volumen, taninos elegantes y jugosos, placentero y de largo final.
Servicio y maridaje: Servir este vino de 16°C a 18°C (64°F a 60°F). Acompañante ideal para pastas, cerdo y carne roja grillada.



*"Nuestro Merlot posee en nariz esa
chispeante fruta roja tan típica
de nuestra línea Casa, entrelazada
con una encantadora acidez en boca:
es un Merlot con personalidad
y muy buen potencial de guarda"*

*Diego Urra,
Brand Ambassador.*

Casa Merlot 2009

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Rapel, Chile.
Variedad: 85% Merlot, 5% Malbec, 5% Syrah
y 5% Petit Verdot.

VIÑEDO

Plantaciones: 65% proviene del viñedo Apalta de Lapostolle.
35% corresponde a viñedos de Rapel
contratados a largo plazo.

CRIANZA

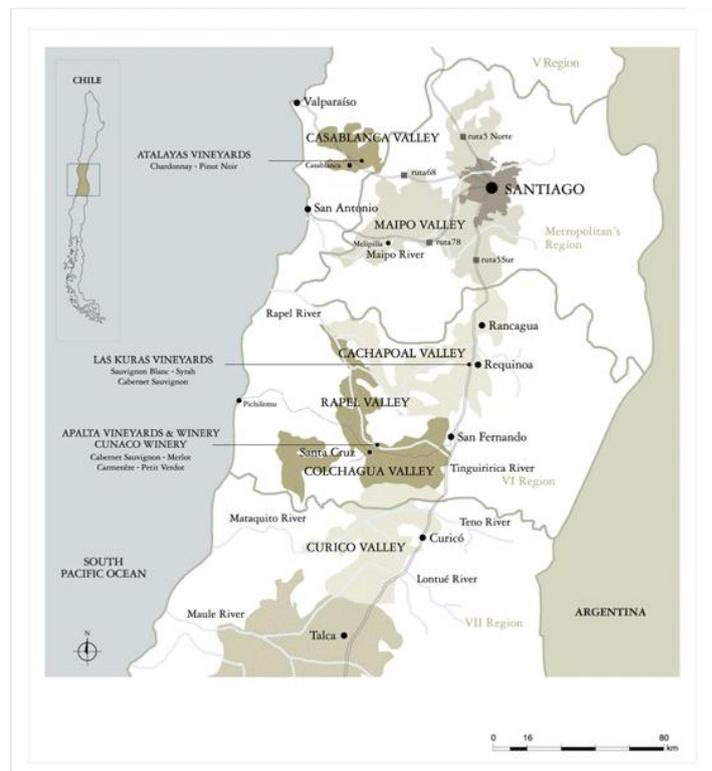
Fermentación: 100% en cubas de acero inoxidable.
Crianza: 100% de la mezcla fue envejecida durante
10 meses en barricas de roble francés.
La fermentación maloláctica se realizó
también en barricas.

Uso de Barricas: Barricas de roble francés de 225 litros,
de primer, segundo y tercer uso.
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud,
Seguin Moreau y Demptos.
Tostado medio.

PRODUCCIÓN

**Fecha
de embotellación:** Desde Septiembre de 2010.

Cajas producidas: 14.539 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com

**Tornedos Madère Champignons. Jantar em 10/05/2012,
no Restaurante Ile de France, com a Turma dos Comunitários.**