




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Merlot 2011

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. Su clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento de las uvas los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de Los Andes. Rapel recibe además el efecto de la corriente fría de Humboldt desde el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras del valle. En consecuencia los días son cálidos y las condiciones de abundante sequedad y radiación solar permiten un lento período de maduración, preservando esa 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 capas de arcilla y muy buen drenaje.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2011

Durante el invierno 2010 la brotación tuvo un retraso de 10 días debido a las bajas temperaturas del mes de julio, desfase que se mantuvo también durante la primavera. El verano fue más frío que lo normal, con muy baja luminosidad e incluso lluvias en diciembre y enero, lo cual, fuera de ser atípico, fue beneficioso para las vides tras un invierno y primavera bajo condiciones más bien secas. La alta nubosidad estival mantuvo tenue la luminosidad, por lo que la madurez se alcanzó lenta pero regularmente sin los excesos de sol que suelen producirse. El otoño insinuó algunas nubes traicioneras, por lo que fue preciso cosechar con rapidez, evitando el riesgo de lluvias. La cosecha 2011 reunió las condiciones precisas para producir vinos de gran elegancia, complejidad y expresión frutal.

VINIFICACIÓN

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas de 14 kilos y trasladadas cuidadosamente a la bodega. Se escogió únicamente fruta limpia bajo un estricto control de calidad, efectuado mediante la más alta tecnología óptica de selección de granos. Luego todas las uvas pasaron por una maceración durante más de 4 semanas que permitió extraer estructura y color.

Durante la maceración se realizó la fermentación con levaduras nativas por alrededor de 2 semanas en tanques de acero inoxidable a 28-30°C. Tras la maceración el 50% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de segundo y tercer uso durante 6 meses para aportar complejidad. Así se obtuvo una fantástica expresión frutal y un paladar sedoso y encantador.

NOTAS DE CATA

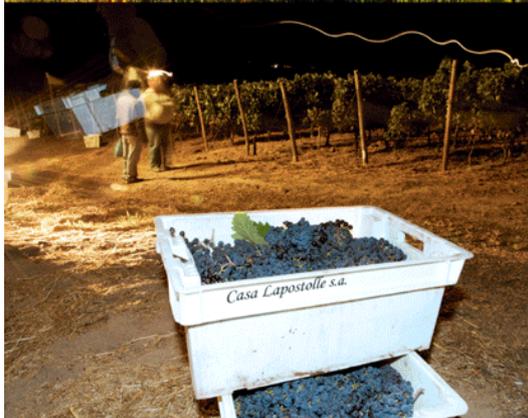
Color: Color rojo rubí profundo con matices púrpura intenso.

Nariz: Expresiva y compleja, despliega fruta madura y especias.

Paladar: Textura plena y redonda, taninos frescos y jugosos, final largo y agradable.

Servicio y maridaje: Servir entre 16°C (60°F) y 18°C (64°F).

Compañero ideal para pastas, cerdo y carnes rojas grilladas.



"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 Gosselin,
Brand Ambassador.*

Casa Grand Selection Merlot 2011

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Rapel, Chile.
Variedad: 85% Merlot; 9% Carmenère; 3% Syrah; 2% Petit Verdot y 1% de Cabernet Sauvignon.

VIÑEDO

Plantaciones: 58% proviene de los viñedos de Lapostolle.
42% procede de viñedos de Rapel contratados a largo plazo.

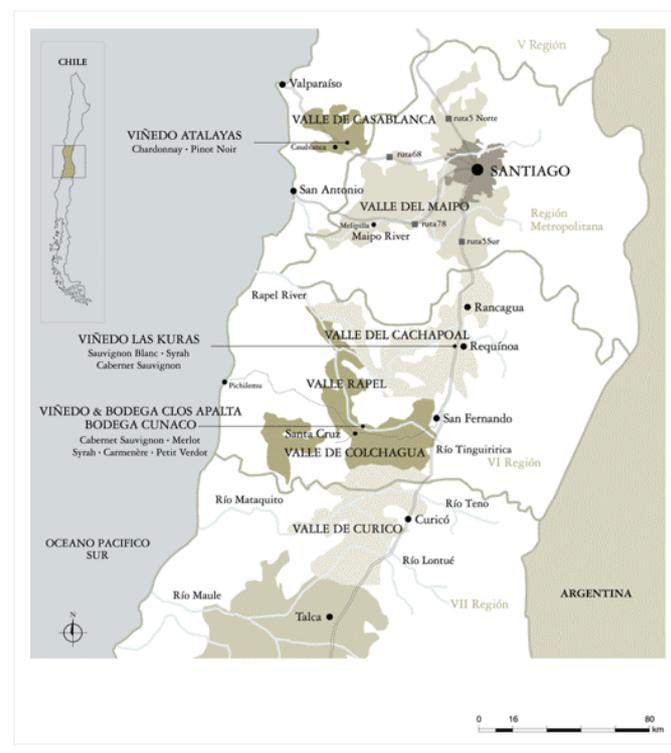
CRIANZA

Fermentación: 100% Acero Inoxidable.
Crianza: 50% de la mezcla fue envejecida durante 6 meses en barricas de roble francés.
Fermentación maloláctica realizada en barricas.
Uso de Barricas: 100% barricas de roble francés de 225 litros de segundo y tercer uso.
Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.
Grado de tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde febrero 2012.

Cajas producidas: 40.220 cajas de 12 botellas de 0,75 L.



Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com

Jantar no Restaurante Duo Cuisine, com a Turma dos Comunitários, em 25/10/12.