




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LAPOSTOLLE GRAND SELECTION

Sauvignon Blanc 2016

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DEL RAPEL

El Valle de Rapel se localiza en la zona central de Chile, incluyendo los sub valles de Cachapoal y Colchagua. El clima se caracteriza por ser mediterráneo semiárido con lluvias concentradas en la temporada invernal. Durante el período de crecimiento los días son cálidos y secos, con noches agradablemente templadas por la influencia de frías brisas provenientes de la Cordillera de los Andes.

Nuestro Sauvignon Blanc proviene de un área muy especial de Cachapoal, a los pies de los Andes. Las montañas refrescan los viñedos y las uvas expresan una mineralidad única de estos suelos pedregosos: "Las Kuras" significa "piedras" en nuestra lengua nativa, el Mapudungun.

EL SUELO

La zona en la que nace nuestro Sauvignon Blanc posee suelos que fueron cuenca de un afluente del río Cachapoal. Llano, con grandes piedras redondas, de baja fertilidad y muy buen drenaje, aportando componentes a la complejidad del vino.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2016

La vendimia 2016 se caracteriza por ser algo más tardía de lo habitual, debido al Fenómeno del Niño que comenzó en 2015 con una primavera más fría, por lo que se retrasó la madurez de las uvas. En Lapostolle cosechamos toda la uva para nuestro Sauvignon Blanc antes de las precipitaciones de abril, por lo que se logró uva de gran calidad, lo que derivó en vinos más ligeros y perfumados, con una agradable acidez y frescor.

VINIFICACIÓN

En Lapostolle nuestro objetivo es realzar la excelente fruta que ofrece el Valle del Rapel, su tipicidad natural, estructura y elegante acidez.

Nuestros puntos claves son una estricta selección de fruta, decantación natural del jugo y fermentación a baja temperatura en tanques de acero inoxidable.

Añadimos un 8% de Semillón de nuestros viñedos antiguos de Apalta y un 6% de Sauvignon Gris de nuestro viñedo en Cachapoal; el resultado es un vino que mantiene su sabor y acidez natural, delicadas notas de fruta blanca y una gran complejidad en la nariz con un paladar medio redondo y una vibrante acidez.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido con ribetes verdosos.

Nariz: Expresiva, destacan sus aromas frescos a melón, peras y pepino, notas florales y fruta blanca como peras de agua.

Paladar: Balanceado, fresco y agradable, de buen volumen en la media boca con un largo y persistente final.

Servicio y maridaje: Ideal como aperitivo, con machas a la parmesana, almejas al limón y cilantro, ensalada de jamón serrano y melón. Servir frío, entre los 6° a los 8°C (42° a 46°F).

Safrá 2016. Viña Lapostolle em 20/11/2017.