



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE BY LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Merlot 2013 *Hecho con uvas orgánicas*

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE COLCHAGUA

Apalta está ubicado a 170 Km. al sur oeste de Santiago, en el Valle de Colchagua. El viñedo se orienta de norte a sur, algo poco frecuente en Chile. Por un lado fluye el río Tinguiririca y, por el otro, los cerros de la Cordillera de la Costa rodean al viñedo formando una herradura y participando ambos, río y Cordillera, en la conformación de este terroir único. Es esta geografía responsable de las condiciones que favorecen el equilibrio de nuestras parras y la lenta maduración de las uvas. Desde el amanecer los cerros se interponen y moderan la intensidad de la exposición lumínica que reciben las parras, mientras el río tiene una influencia refrescante sobre el clima. Apalta se beneficia de un meso clima que se distingue del resto del Valle de Colchagua. Puede describirse como mediterráneo semiárido, con una larga y seca estación estival y lluvias concentradas durante el invierno, alcanzándose los 450 mm. de agua caída promedio en los últimos años. Durante la temporada de crecimiento, que se extiende entre octubre y abril, las temperaturas son cálidas y días sin lluvias. Por las tardes soplan brisas refrescantes y durante la noche las temperaturas son bajas. Todas estas características determinan una amplia fluctuación térmica entre noche y día, condición esencial para la calidad del color y taninos en los vinos tintos. La lenta maduración permite al racimo desarrollarse hasta el punto preciso de concentración y carácter, permitiéndonos preservar la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando así un gran potencial de guarda al vino.

EL SUELO

Existe una gran diversidad de suelos, pero en general nuestro vino proviene de dos áreas principales de nuestro viñedo de Apalta:
 ·Laderas de suelo granítico coluvial: este suelo otorga alta concentración de fruta y acidez.
 ·Zonas bajas de suelos graníticos coluviales: Vinos de gran color y taninos suaves y jugosos.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

Este 2013 la vendimia trajo muy buenas condiciones para el crecimiento de nuestro Merlot. En general, el invierno en 2012 fue seco y frío en Apalta, excepto en junio que mostró temperaturas más altas y también fue más húmedo (+ 2 ° C en comparación con los últimos 10 años promedio).

Las lluvias en primavera estuvieron en el mismo promedio de los últimos años, concentrándose en el mes de octubre. El verano fue más frío y húmedo, pues durante diciembre las lluvias de 68.1 mm en Apalta hicieron de este mes el más húmedo en la historia de Lapostolle. Estas lluvias suministraron nuestras reservas de agua adicional para el verano. Sólo febrero trajo consigo temperaturas normales. El proceso de maduración se produjo lentamente. En cuanto a las temperaturas en otoño, marzo fue normal y abril presentó temperaturas máximas bajo el promedio habitual. La uva perdió temprano sus sabores vegetales y estuvo técnicamente lista para hacer vino, pero tuvimos que esperar por la madurez aromática y fenólica. La maduración fue lenta, debido a las características del otoño: temperaturas más bajas, días más cortos y nublados. Esperamos pacientemente por la madurez, teniendo en cuenta los riesgos de lluvias.

VINIFICACIÓN

Como filosofía de elaboración, en nuestro Cuvée Alexandre Merlot buscamos la elegancia, equilibrio y potencial de envejecimiento. Expresar el terroir de Apalta es nuestra misión, de modo que nuestra filosofía de elaboración permite procesos muy naturales con una mínima intervención. Nuestros puntos claves son 100% cosecha manual en pequeñas cajas de 14 kilos, 77% de las uvas pasaron por una estricta selección gracias a la más alta tecnología óptica, Vistalys y 23% de la uva fue despallada a mano en nuestra bodega Clos Apalta. Además de un equilibrado uso de la madera para conservar las características y aromas típicos de la fruta, integrando la complejidad que un vino de esta calidad se merece. Para la cosecha 2013 decidimos añadir un 15% de Carmenère para acentuar el carácter especiado de esta variedad.

Nuestro Cuvée Alexandre Merlot envejeció durante 15 meses en barricas de roble francés: 39% en barricas de roble de primer uso, 20% en barricas de segundo uso y 41% en barricas de roble francés de tercer uso.

NOTAS DE CATA

Color: Intenso rubí púrpura oscuro.

Nariz: Compleja e intensa, con aromas a fruta roja y negra madura; tales como frambuesa y arándanos. Ciruelas negras y notas a chocolate en final.

Paladar: Textura sedosa. Taninos redondos y jugosos, bien equilibrados con la acidez y un final elegante. Largo y persistente.

Servicio y maridaje: Beber ahora o guardar por varios años. Decantar durante 1 hora y servir a 16 °C (58 °F).

Compañero ideal para carnes bien condimentadas y con demiglace de vino tinto, tales como el asado de tira y filete de angus.

Obtenidos de nuestros viñedos propios, Cuvée Alexandre expresan nuestra dedicación a la calidad y al terroir de Lapostolle.



Safra 2013. Viña Lapostolle em 20/11/2017.