



Lapostolle



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CUVÉE ALEXANDRE POR LAPOSTOLLE

Cuvée Alexandre Pinot Noir 2012

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA

El viñedo Atalayas se localiza en el corazón de la Cordillera de la Costa chilena, a sólo 22 km del Océano Pacífico. Gracias a ondulantes colinas y laderas empinadas se pueden identificar gran variedad de mesoclimas. Esto nos permite diseñar el viñedo en lotes diferenciados, obteniendo así una producción de vinos únicos con distintas personalidades que enaltecen la mezcla final.

Casablanca se caracteriza por recibir intensamente la influencia del Océano Pacífico, el cual es enfriado en estas latitudes por la Corriente de Humboldt, que viaja desde la Antártica. Al bajar las temperaturas, la capa inferior de la atmósfera se enfría, lo que provoca nubes rasantes y neblinas que entran al valle por las mañanas. A mediodía y por las tardes la temperatura es cálida, con mucho sol en primavera y verano, pero las brisas oceánicas comienzan a soplar al final del día, bajando las temperaturas hasta los 9° o 10°C. Esta influencia marítima provoca también noches frías, haciendo que la temporada de crecimiento de las vides sea excepcionalmente larga, tras la cual la maduración de desarrolla lentamente. Esto es fundamental para la preservación de la acidez natural de las uvas y de la expresiva intensidad aromática que obtendrá el vino.

EL SUELO

Estos suelos son de origen granítico, de baja fertilidad y levemente ácidos. Tal como su roca madre son muy sensibles a la erosión y necesitan ser protegidos con una capa vegetal.

CONDICIONES DE LA COSECHA 2012

La vendimia 2012 en Casablanca destacó por las excelentes condiciones para el crecimiento del Pinot Noir. La estación invernal 2011 fue más seca y fría que lo normal, al punto de ser la más seca de los últimos diez años.

En primavera las temperaturas registraron un aumento de 2 grados en relación a un año promedio, haciendo del mes de Septiembre un pequeño verano a mediados de primavera, debido al calor registrado.

Las temperaturas entre octubre y noviembre fueron algo más cálidas que lo normal, lo que favoreció la buena floración de nuestras vides.

Desde un principio este verano fue más cálido, apreciándose una importante oscilación térmica entre noche y día. Las brisas frías procedentes del océano Pacífico mantuvieron templadas las noches, lo cual refresca a las parras.

La vendimia comenzó 2 a 3 semanas antes este año 2012. Todas las uvas de nuestro viñedo Atalayas fueron cosechadas a mano por la noche en cajas pequeñas.

VINIFICACIÓN

Guiados por nuestra filosofía de vinificación, en nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir buscamos elegancia, equilibrio y potencial de guarda.

Este año se hizo selección de racimos y selección óptica mediante Vistalys para el 100% de la fruta.

La fermentación fue realizada únicamente por levaduras nativas.

La totalidad del vino fue envejecido sólo durante 7 meses en barricas de roble francés.

El resultado fue un Pinot Noir fresco y delicado, que integra el roble sutilmente.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí brillante.

Nariz: Complejidad e intensidad se traducen en aromas a frutos rojos y notas a especias dulces.

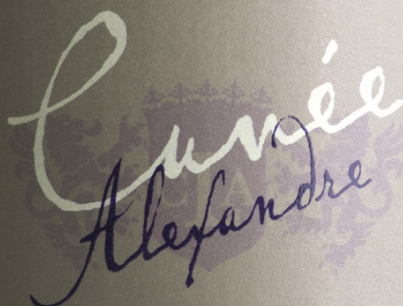
Paladar: Elegante estructura. Redondo en boca, destacando su fresca acidez y frutos rojos. Persistente final.

Servicio y maridaje: Servir a 12° C (53° F). Acompañante ideal para platos de condimentación media, pescados o carnes blancas como ave.

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



Lapostolle



*Cuvée
Alexandre*

PINOT NOIR

ATALAYAS VINEYARD
CASABLANCA VALLEY



Cuvée Alexandre Pinot Noir 2012

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle de Casablanca, Chile.

Variedad: 100% Pinot Noir procedente de viñedo Atalayas de Lapostolle.

VIÑEDO

Datos del Clima: Temperatura Máxima Promedio: 20.8°C (69°F)

Temperatura Mínima Promedio: 6°C (42.8°F)

Pluviometría Promedio: 450 mm.

Manejo del Viñedo:

Viñedos manejados de forma Orgánica y Biodinámica, en proceso de certificación por Ceres (Alemania).

Alta densidad de plantación: 6.666 plantas/hectárea.

Rendimiento promedio por hectárea: 2.000 Kg/Há. ó 800 Tons/acre.

Deshojes y cosechas en verde para regular el rendimiento.

100% cosechado a mano.

VINIFICACIÓN

Selección: 100% selección de racimos y selección óptica realizada por Vistalys.

Fermentación: Todas las uvas fermentaron a temperaturas entre los 24° y los 26°C con levaduras nativas en tanques pequeños.

La fermentación maloláctica natural se desarrolló en barricas de roble francés.

CRIANZA

Crianza: 100% de la mezcla envejeció en roble francés durante 7 meses.

Uso de Barricas: 36% en barricas de roble francés nuevas, 53% de segundo uso y 11% de tercer uso.

Toneleros: Principalmente Francois Frères, Sylvain y Saury, tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha

de embotellación: Enero 2013.

Cajas producidas: 700 cajas de 12 botellas de 0,75 lt

"Una auténtica expresión de la cepa más compleja para trabajar tanto en el viñedo como en bodega. De producción limitada, su perfume delicado y su elegancia hacen de nuestro Cuvée Alexandre Pinot Noir un vino encantador."

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe*


Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.lapostolle.com