



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



Grand Selection

Carmenère 2019

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Tinto

D.O.: Valle de Colchagua

VARIETADES: 91% Carmenère

5% Cabernet Sauvignon

4% Cabernet Franc

FECHA DE COSECHA: 23 de Abril al 10 de Mayo

PRODUCCIÓN: 5.010 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo carmín intenso

NARIZ: Fruta negra intensa con especias y hierbas frescas, dulce sutil especias.

PALADAR: Paladar concentrado, con buena estructura, taninos jugosos y final largo.

SERVICIO Y MARIDAJE

Sirva de 15 ° C (59 ° F) a 17 ° C (62 ° F). El acompañante ideal para carnes rojas a las brasas y platos de condimento medio.

DATOS TECNICOS

Alcohol: 14% vol.

pH: 3.66

Acidez Total: 3.45 gr/L (SO₄)

Azúcar Residual: 2,47 gr/L

VINIFICACIÓN

Maceración: 28 días.

Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.

Temperatura de Fermentación: 24°C- 28°C

Crianza: 45% en barricas de roble francés usadas durante 8 meses, 55% en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Embotellación: Febrero 2021.

Potencial de Guarda: 5 a 8 años.

CONDICIONES DE COSECHA 2019

Esta añada trajo una severa sequía que se prolongó durante todo la temporada, completando así una década de estrés hídrico en las principales región de viñedos. La primavera estaba más fría de lo habitual, lo que retrasó la brotación y ralentizó el envero. Hacia el final de la verano, las temperaturas fueron más suaves y amplios rangos de temperatura entre el día y la noche ayudó al proceso de maduración a crecer más uniforme, lo que finalmente condujo a uvas sanas con gran concentración y excelentes niveles de acidez.

PUNTAJES Y PREMIOS

92 pts - James Suckling