



Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

CASA POR LAPOSTOLLE

Casa Grand Selection Merlot 2013

CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE RAPEL

El valle de Rapel se ubica en la zona central de Chile, incluyendo los subvalles 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 2013

En general, el invierno en 2012 fue seco y frío en Rapel, excepto en junio que mostró temperaturas más altas y también fue más húmedo. 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. 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

Todas las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas y trasladadas cuidadosamente a la bodega en Colchagua. 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 fueron sometidas a una maceración durante más de 4 semanas, utilizándose métodos delicados para la extracción de estructura y color. Durante la maceración se realizó la fermentación con levaduras nativas durante aproximadamente 2 semanas en tanques de acero inoxidable a 28°C-30°C. Tras la maceración el 33% del vino fue envejecido en barricas de roble francés, 10% barricas nuevas, 10% de segundo uso y 80% tercer uso para aportar complejidad pero sin perder el estilo del vino, la presencia de la fruta. Así se obtuvo una fantástica expresión frutal y un paladar fresco y encantador. El vino se clarificó y se filtró por tierras y placas previo al envasado.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí brillante con reflejos púrpura.

Nariz: Muy expresivo con aromas a fruta roja como cerezas y ciruelas.

Paladar: Taninos sedosos, elegantes y jugosos dan una excelente estructura a este vino, el cual se extiende en un largo final.

Servicio y maridaje: Servir entre 16°C y 18°C (60°F a 64°F). Compañero ideal para pastas, platos de condimentación media y carnes blancas como cerdo y ave.



Casa Grand Selection Merlot 2013

EN CIFRAS

APELACIÓN

Región: Valle del Rapel, Chile.
Varietal: 85% Merlot; 5% Carmenère; 5% Syrah y 5% Petit Verdot.

VIÑEDO

Plantaciones: 63% viñedo Apalta de Lapostolle.
37% viñedos de Rapel contratados a largo plazo.

CRIANZA

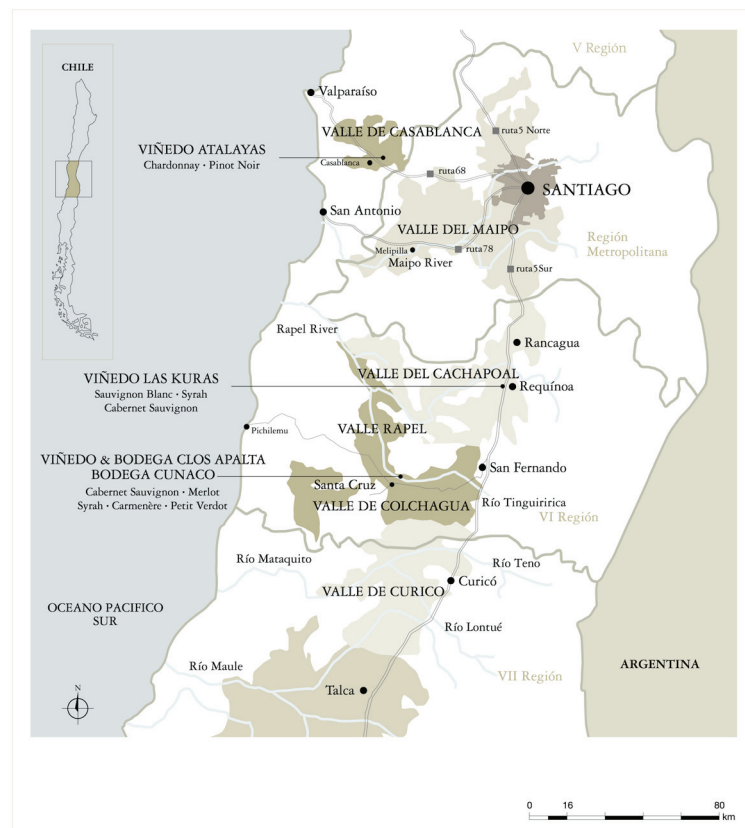
Fermentación: 100% tanques de acero inoxidable.
Crianza: 33% de la mezcla fue envejecida durante 3 meses en barricas de roble francés y 67% en tanque de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realizó en barricas y/o tanque según corresponda.
Uso de Barricas: Barricas de roble francés de 225 lts. 10% primer uso, 10% segundo uso y 80% tercer uso.

Toneleros: Saury, Radoux, Taransaud, Seguin Moreau y Demptos.
Principalmente tostado medio.

PRODUCCIÓN

Fecha de embotellación: Desde noviembre del 2014 a marzo del 2015.

Cajas producidas: 26.000 cajas de 12 botellas de 0,75 lts.



"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."

*Jacques Begarie,
Enólogo Jefe.*

Lapostolle
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

www.Lapostolle.com