



# Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

## CASA POR LAPOSTOLLE

### *Casa Grand Selection Sauvignon Blanc 2013*

#### CONDICIONES GENERALES DE CLIMA DEL VALLE DE 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 la 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 minerales al vino.

#### CONDICIONES DE LA COSECHA 2013

Este fue el invierno más seco de los últimos 10 años, por lo cual debimos regar antes de lo habitual, manejando cuidadosamente los volúmenes de agua. La sequía se mantuvo durante la primavera, debido a la influencia del fenómeno de La Niña. El mes de septiembre se caracterizó por altas temperaturas, con un promedio de 2°C por sobre lo usual. Octubre y noviembre fueron ligeramente más calurosos de lo normal, lo que favoreció una buena floración de nuestras vides.

Estas cálidas condiciones se mantuvieron durante el verano, pero gracias a las noches frescas aumentó la amplitud térmica habitual, lo cual ayudó a mantener la buena acidez característica de nuestro Sauvignon Blanc. La maduración se desarrolló rápidamente y cosechamos antes de lo normal.

#### VINIFICACIÓN

El 100% de nuestro Sauvignon Blanc de Las Kuras fue cosechado a mano durante la noche. Desde la vendimia del 2009 realizamos cosechas nocturnas, lo que nos permite potenciar la fruta y frescura del vino (además de ahorrar algo de energía refrigerante en la bodega). En esta etapa hacemos lo posible por preservar la fruta y buena acidez.

La fermentación se realizó lentamente y a baja temperatura en tanques de acero inoxidable.

Añadimos 8% de Semillón de nuestras parras viejas de Apalta. El resultado fue un vino con mayor complejidad en nariz y un paladar redondo, acidez chispeante y sabores y aromas más intensos.


#### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo verdoso pálido con bordes brillantes.

**Nariz:** Gran expresividad, con notas a frutos blancos tales como pera y durazno.

**Paladar:** Acidez fresca, buen volumen en boca con un largo y persistente final.

**Servicio y maridaje:** Ideal para camarones marinados, pescado tales como corvina y robalo, frutos de mar y entradas en general. Servir frío, entre los 6° a los 8°C (42° a 46°F).



*En Lapostolle nuestra misión  
es capturar el frescor de la fruta  
joven y expresiva, brillante y viva.  
Esas características definen  
la línea Casa.*



Lapostolle

Casa

Grand Selection

SAUVIGNON  
BLANC

RAPEL VALLEY



# Casa Grand Selection Sauvignon Blanc 2013

## EN CIFRAS

### APELACIÓN

**Región:** Valle de Rapel, Chile.  
**Varietal:** 92% Sauvignon Blanc y 8% Semillón.

### VIÑEDO

**Plantaciones:** 60% viñedo Las Kuras, Lapostolle.  
40 % viñedos contratados a largo plazo, Cachapoal.

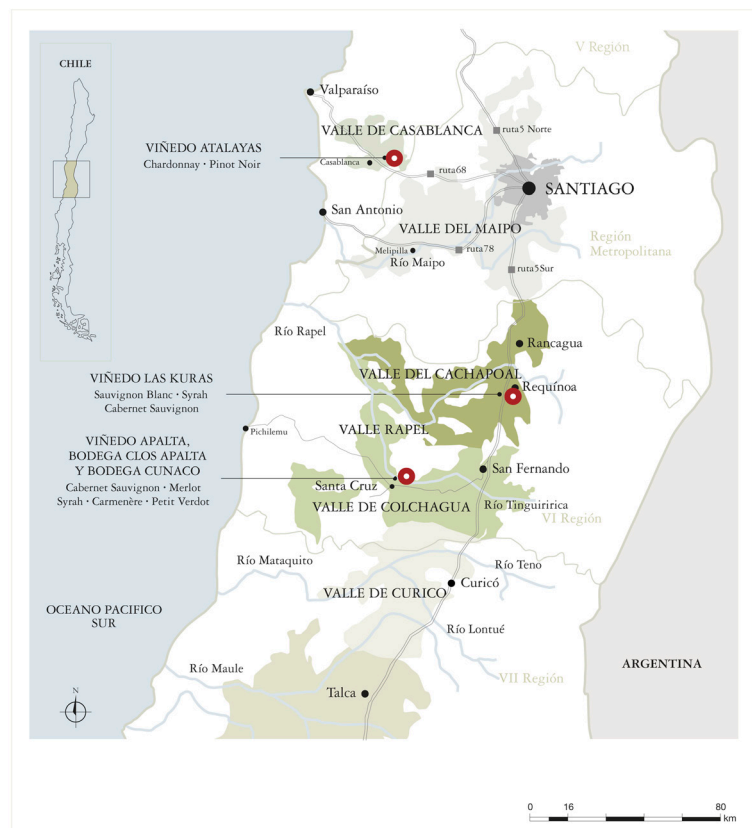
### CRIANZA

**Fermentación:** 100% fermentado en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre los 14° a 16°C por 4 semanas.

### PRODUCCIÓN

**Fecha de embotellación:** Desde el 24 de octubre al 28 de noviembre del 2013.

**Cajas producidas:** 38.909 cajas de 12 botellas de 0,75 Lts.



*“Las Kuras está justamente a los pies de Los Andes, montañas que son nuestra compañía. Desde su majestuosidad, son testigos silenciosos de todo lo que acontece a nuestras parras.”*

*Jacques Begarie,  
Director Técnico.*

**Lapostolle**

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

[www.Lapostolle.com](http://www.Lapostolle.com)