




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

LE ROSÉ POR LAPOSTOLLE

Le Rosé 2016

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA ZONA CENTRAL DE CHILE

El 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 brisas frías provenientes de la Cordillera de Los Andes. Recibe además el efecto frío de la corriente de Humboldt desde el Océano Pacífico, la cual hace descender las temperaturas en las áreas costeras.

CONDICIONES DE LA VENDIMIA 2016

La vendimia 2016 se caracteriza por ser algo más tardía de lo habitual, debido al Fenómeno del Niño que comenzó en 2015 con una primavera más fría, por lo que se retrasó la madurez de las uvas. Lapostolle cosechó toda la uva para Le Rosé antes de las precipitaciones de abril, por lo que se logró uva de gran calidad, lo que derivó en vinos más ligeros y perfumados, con una marcada acidez y frescor.

VINIFICACIÓN

Le Rosé proviene de una selección de nuestros mejores lotes de Cinsault, Syrah, Grenache y Mourvèdre. Toda la uva fue cosecha temprano en la temporada para mantener niveles altos de acidez y una expresión fresca.

La uva es cuidadosamente prensada y su jugo decantado naturalmente a baja temperatura. Todas las fermentaciones fueron realizadas en cubas de acero inoxidable entre 14°C y 16°C.

El vino fue criado por 2 meses en cubas de acero inoxidable antes de ser embotellado. Le Rosé 2016 es una deliciosa mezcla Mediterránea de variedades como el Cinsault, que entrega toda su suavidad y representa la esencia de la mezcla con un 56% del total, 25% de Syrah que entrega su expresión frutal y especias, un 12% de Grenache que entrega su redondez, aromas a fruta fresca y flores y finalmente un 7% de Mourvèdre que entrega su suave textura y complejidad.

NOTAS DE CATA

Color: Rosado salmón pálido limpio.

Nariz: Notas a frutas y flores tales como damasco, pomelo y capullos de rosas rojas.

Paladar: Acidez viva, fresco y jugoso.

Servicio y maridaje: Servir idealmente con aperitivo, ensaladas frescas, pescados y mariscos. También se pueden disfrutar con platos agrídulces y especiados como empanadas de ricotta y ciboulette, y damasco con tocino. Servir entre 9 y 11°C (49 y 52°F).

Le Rosé 2016

EN CIFRAS

Variedad: 56% Cinsault, 25% Syrah, 12% Grenache y 7% Mourvèdre.

Productores: 40% Viñedo de Lapostolle Las Kuras en Cachapoal; 30% Viñedo de Lapostolle Apalta en Colchagua y 30% de productores.

CRIANZA

Fermentación: 100% estanques de acero inoxidable.

Crianza: 100% de la mezcla fue criada por 2 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCION

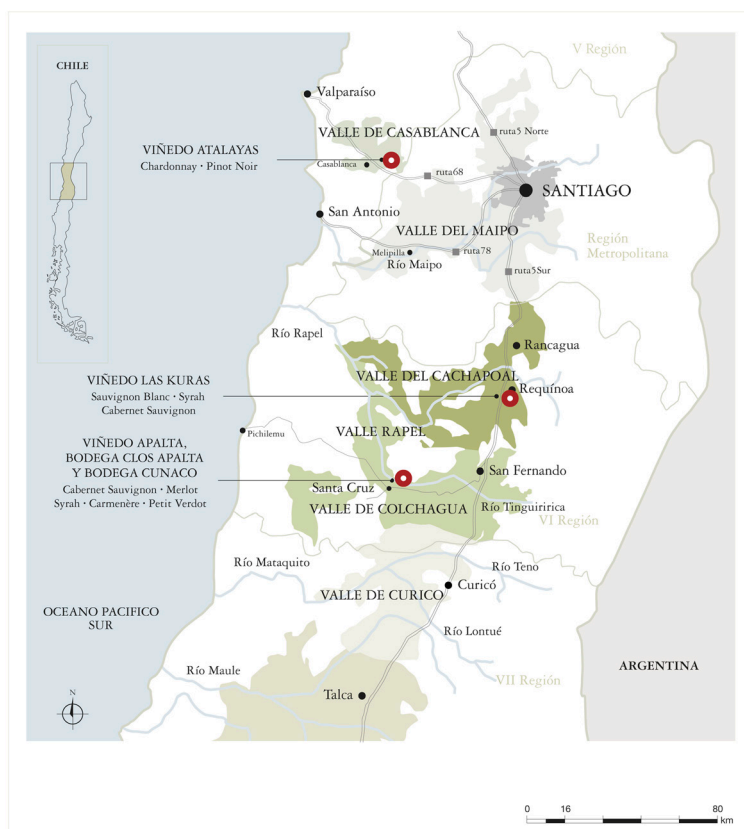
Fecha de Embotellado: Desde el 28 de junio al 6 de julio del 2016.

Cajas producidas: 6.225 cajas de 12 botellas de 0,75 lts y 543 botellas Special Edition magnum de 1.5 lts.



"Imaginamos un Rosé inspirado en la Provença francesa: El resultado es un rosé con un delicado color salmón pálido, una nariz a fruta fresca y aromas especiados"

Jacques Begarie, Enólogo Jefe




Lapostolle

FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

WWW.LAPOSTOLLE.COM