



Clos Apalta

2022

COSECHA	2022
TIPO DE VINO	Ensamblaje Bordelés
D.O.	Apalta
VARIETADES	68% Carmenère 22% Cabernet Sauvignon 10% Merlot
COSECHA	13 de Marzo al 23 de Abril
PRODUCCIÓN	9.421 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR

Color rojo oscuro e intenso con ribetes púrpura.

NARIZ

La nariz es intensa, especiada, con capas de fruta roja y negra, notas de grafito y cedro.

PALADAR

Equilibrado y concentrado, con taninos refinados que abren el paladar, con una estructura brillante que aporta más fruta y especias hacia un final muy largo.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL	15.0% vol.
PH	3.78
ACIDEZ TOTAL	3.53 gr/L (SO ₄)
AZUCAR RESIDUAL	2.7 gr/L
FORMATOS DISPONIBLES	37.5cL, 75cL, 1.5L, 3L, 6L, 9L, 12L, 15L, 27L.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN

5-6 semanas con pisoneo manual.

TIPO DE FERMENTACIÓN

90% en 75hL cubas de roble francés y 10% en barricas de roble francés. Maloláctica en barricas de roble francés nuevas.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

28°C to 30°C

CRianza

21 meses en barrica de roble francés, 73% nuevas, 27% de segundo uso. Sin clarificado ni filtrado.

FECHA DE EMBOTELLACIÓN

30 de Junio, 2024

PREMIOS Y PUNTAJES

99 pts - James Suckling
98 pts - Vinous
99 pts - Jeb Dunnuk

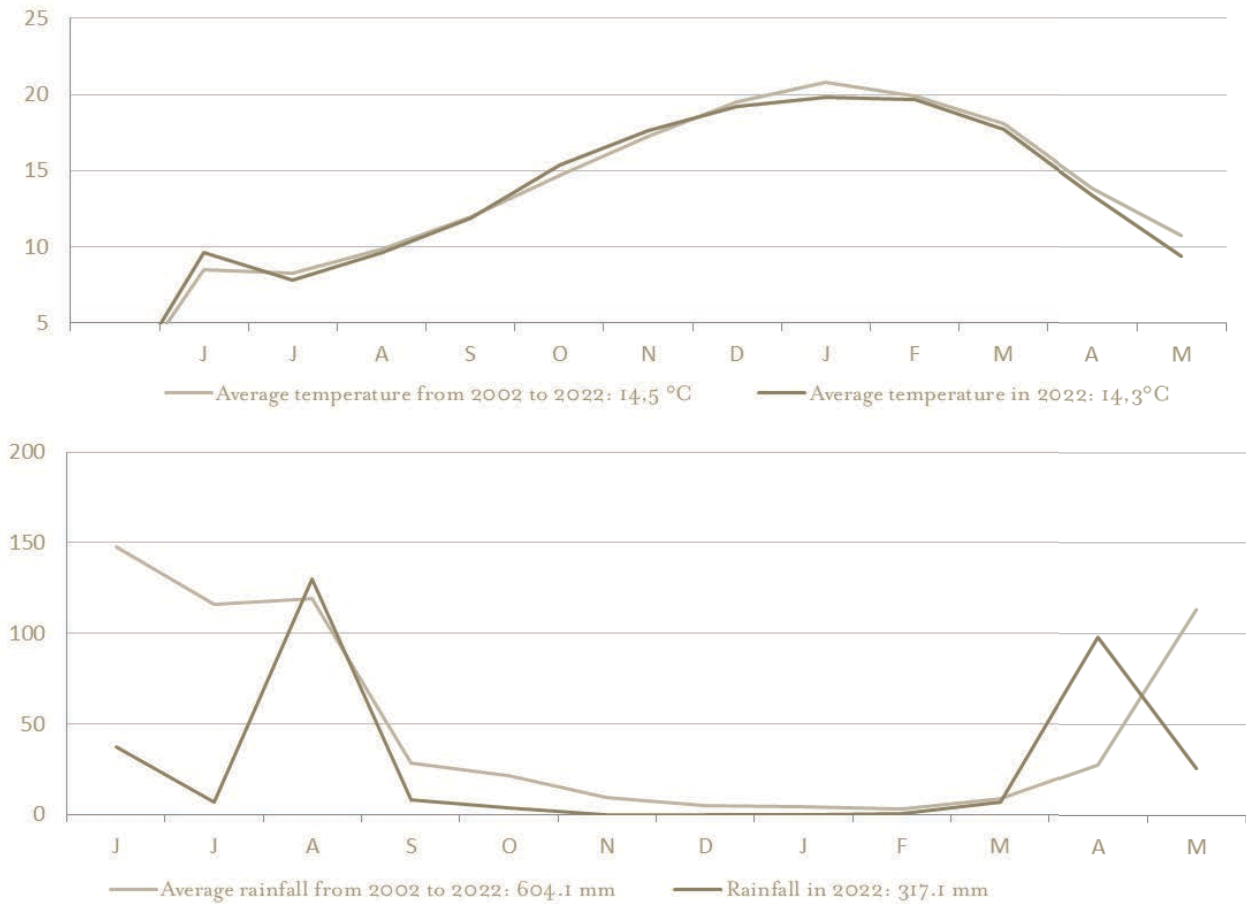


APALTA
DENOMINACION DE ORIGEN APALTA
DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

Clos Apalta

Clos Apalta

— CONDICIONES DE COSECHA 2022 —



La cosecha de 2022 en Apalta se caracterizó por condiciones más frescas, rendimientos ligeramente inferiores y una temporada de crecimiento algo más larga. El invierno fue mayoritariamente seco, pero la temporada registró 317 mm de lluvia, casi el 50 % de lo habitual. La primavera se caracterizó por un clima irregular, con un septiembre frío, un octubre y un noviembre calurosos y otro diciembre frío. A pesar de estas condiciones inestables, no se registraron heladas, lo que provocó un retraso de entre 7 y 11 días en la brotación y la floración. El verano fue más fresco y con mayor insolación en el viñedo, lo que afectó al crecimiento de las uvas. Fue fundamental aplicar un programa de riego cuidadoso para proteger las uvas y garantizar una maduración perfecta. La vendimia comenzó siete días más tarde que el año pasado, dependiendo de cada parcela. A pesar de las restricciones sanitarias por la COVID-19, la experiencia de temporadas anteriores y la ausencia de limitaciones de movilidad hicieron que las condiciones fueran más llevaderas. La temporada 2022 fue más fresca, pero también tuvo buenas condiciones para la maduración de la fruta en la mayoría de las variedades. Las temperaturas moderadas durante el periodo de maduración permitieron elaborar vinos que expresaban los diferentes microterruños de Apalta, con fruta expresiva, buena densidad y textura en boca, equilibrio y excelente potencial de envejecimiento.



Clos Apalta

HISTORIA

Uno de los viñedos más antiguos de Cabernet Sauvignon y Carmenère en Chile, si no en el mundo, es el origen de esta historia. Enclavado en el Valle de Colchagua, cerca del pueblo de Santa Cruz, el Valle de Apalta fue el lugar elegido por un visionario cerca a la década de 1915 quien, usando una selección masal francesa única, plantó este asombroso viñedo. En 1994, Alexandra Marnier Lapostolle junto a su marido Cyril de Bournet adquirieron esta propiedad. Fieles a las exigencias de la familia, su ambición era crear un vino excepcional y preparar el camino para el desarrollo cualitativo de los vinos de alta gama del país.

En 2014, Clos Apalta dio a luz a su segundo vino, Le Petit Clos de Clos Apalta. Le Petit Clos ofrece una interpretación diferente de este terruño único, usando las mismas uvas, pero en una proporción diferente, y ofreciendo a las viñas jóvenes una oportunidad de demostrar su potencial antes de convertirse en un Gran Vino.

Reconocido como "Vino del Año" cuando su cosecha 2005 fue elegida TOP # 1 por la revista Wine Spectator, Clos Apalta es el único vino Sudamericano que ha recibido este premio. Además las cosechas 2000 y 2002 se posicionaron como TOP 3 y TOP 2 respectivamente en la misma revista. Con la excepcional cosecha 2017, Clos Apalta recibe por tercera vez 100 puntos del afamado periodista y crítico de vinos estadounidense James Suckling, consolidando su posición entre las "Leyendas de Chile".

Actualmente, el equipo detrás de la creación de Clos Apalta está liderado por el hijo de los fundadores y séptima generación de la familia Bournet-Lapostolle, Charles de Bournet.



DOMAINES
BOURNET-LAPOSTOLLE

VIÑEDO

Clos Apalta está localizado en el valle de Apalta, cerca de la ciudad de Santa Cruz, a 170 kilómetros al sur oeste de Santiago.

VIÑEDO CLOS APALTA

Ubicación	El Condor, Valle de Apalta Valle de Colchagua
Coordenadas	34°36'30.77"S 71°17'46.34».
Elevación	185 - 385 metros sobre el mar
Distancia del Mar	70 Kilometros
Superficie	53 ha selected of 160 ha total
Densidad	16 ha 1907-1940, 5.681 plants/ha 21 ha 1997-2000, 6.666 plants/ha 16 ha 2005-2012, 6.666 plants/ha
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical en Doble Guyot
Rendimiento Promedio	40 hL/ha
Certificaciones	Manejo Organico HCCP, Sustainable Wine of Chile Certificación por Ecocert

CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situada en una exposición de norte a sur, lo cual es bastante raro en Chile. El río Tinguiririca descansa en el lado sur y los cerros de la Cordillera de la Costa rodean el viñedo como una herradura. Ambos son parte integral de la formación de este terruño único. Esta geografía es responsable de las condiciones que garantizan el equilibrio de nuestras cepas y de una lenta maduración de la uva. Al amanecer y al atardecer, la Cordillera bloquea los rayos del sol, limitando la exposición de las vides a un sol intenso. El río tiene una influencia refrescante sobre el clima.

CONDICIONES CLIMATICAS

Apalta tiene un mesoclima especial que es diferente al resto del Valle de Colchagua. Su clima podría describirse como mediterráneo semiseco con una temporada de lluvias solo en invierno y una larga temporada de verano seco. Durante la temporada de crecimiento, se dan temperaturas cálidas sin lluvias debido a la altura de las Montañas Costeras que bloquean parcialmente la influencia fría del Océano Pacífico. Nos beneficiamos de una amplia fluctuación de temperatura entre la noche y el día, que es un factor clave para la calidad de color y los taninos de los tintos. Maduración lenta permite que la uva alcance su madurez ideal con alta concentración y carácter, conservando la fruta y altos niveles de acidez natural, asegurando un largo potencial de envejecimiento.

SUELO

Apalta tiene suelos muy antiguos originados principalmente en el Cretacio (145-66 MAA) a partir de material granítico y granodiorítico. En la ladera, los suelos presentan piedras angulares, bien descompuestas con textura moderada a fina y subsuelos arcillosos subyacentes. En las zonas semi y más planas, coluviales y algún material aluvial antiguo, al recibir el material del piedemonte y del río. Textura más espesa (arenosa a franco arenosa) y grava de cuarzo en todo el perfil. Buen drenaje y pendientes de 2-15%.