

Clos Apalta

2020

Le Petit Clos

COSECHA	2020
TIPO DE VINO	Ensamblaje Bordelés
D.O.	Apalta
VARIETADES	40% Carmenere 38% Cabernet Sauvignon 19% Merlot 3% Petit Verdot
COSECHA	4 de Marzo al 6 de Abril
PRODUCCIÓN	6.465 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR

Granate rojo brillante con bordes violáceos.

NARIZ

Nariz muy intensa con aromas de fruta negra, hierbas y grosella negra. Aromas de frutos rojos como cerezas y fresas con especias y notas de cedro.

PALADAR

Paladar redondo y elegante, seguido de taninos redondos y persistentes. con un acabado denso y concentrado.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL	15% vol.
PH	3.59
ACIDEZ TOTAL	3.9 gr/L (SO ₄)
AZUCAR RESIDUAL	2.50 gr/L
FORMATOS DISPONIBLES	37.5cL, 75cL, 1.5L.

VINIFICACIÓN

TIEMPO DE MACERACIÓN

5-6 semanas con pisoneo manual.

TIPO DE FERMENTACIÓN

100% en cubas de roble francés de 75hL. Malolactica en barricas de roble francés nuevas.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

28°C to 30°C

CRianza

26 meses en barrica de roble francés. 53% en barricas nuevas de roble francés y 47% en barricas de roble francés de segundo uso. Clarificación y Filtrado: Ni clarificado ni filtrado. Estabilización en frío.

FECHA DE EMBOTELLACIÓN

25 de Julio, 2022

PREMIOS Y PUNTAJES

95 pts - James Suckling

DOMAINES
BOURNET-LAPOSTOLLE



LE PETIT CLOS



Clos Apalta

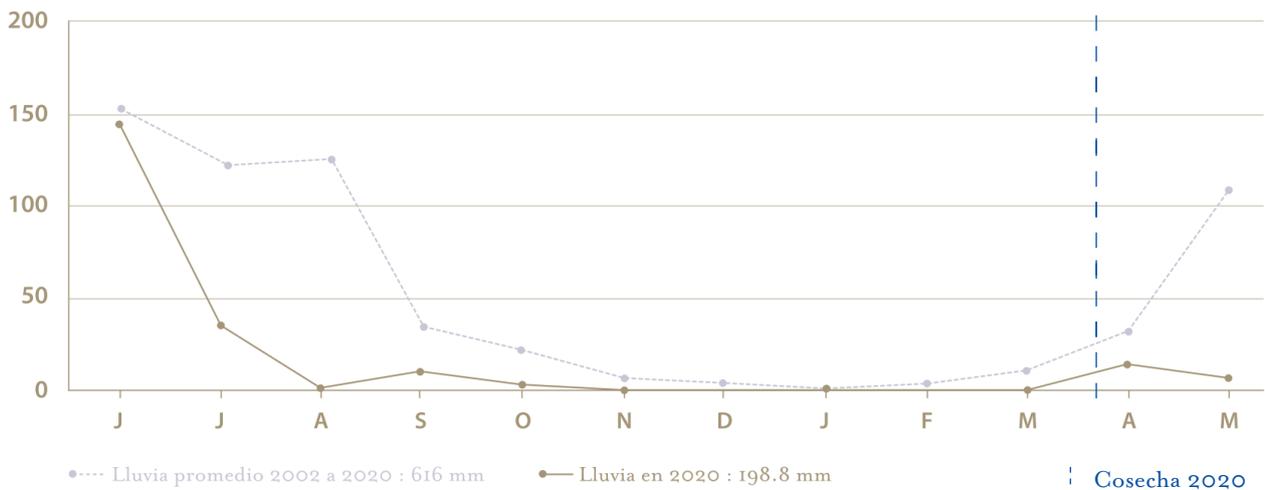
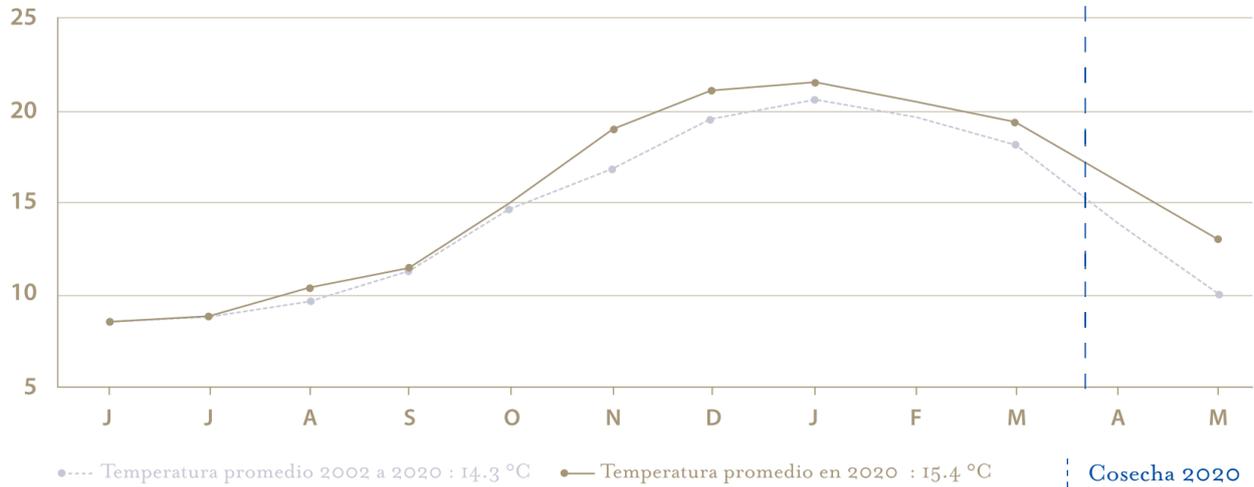
APALTA

DENOMINACION DE ORIGEN APALTA

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

Elos Apalta

— CONDICIONES DE VENDIMIA 2020 —



La cosecha 2020 fue desafiante debido a las alteraciones climáticas y la pandemia de COVID-19. El invierno tuvo un 72% déficit pluviométrico, por lo que fue necesario un riego temprano. La primavera estuvo marcada por condiciones secas y altas temperaturas, dando lugar a una floración temprana. Desafortunadamente, dos eventos de heladas afectaron los rendimientos de Cabernet Sauvignon. Olas de calor durante la el final de la primavera y el comienzo del verano implicaron un cuidadoso manejo de canopia y riego. Sin embargo, las condiciones secas resultó en excelentes condiciones sanitarias para la fruta. La vendimia comenzó 10 días antes de lo habitual y se llevó a cabo con cosecha sector por sector, bloque por bloque debido a la madurez desigual. El control de calidad y la recolección selectiva permitieron rendimientos razonables de excelente calidad. Los vinos producidos a partir de esta cosecha tienen niveles más altos de azúcar, taninos y acidez, mientras muestra una fruta brillante y un estilo concentrado. La pandemia de COVID-19 se sumó al desafío. A pesar del obstáculo, el compromiso inquebrantable del equipo resultó en una cosecha exitosa.



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»O
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 Double 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 Cretácico (145-66 MAAA) 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%.