



# Clos Apalta

2019

## Le Petit Clos

COSECHA	2019
TIPO DE VINO	Ensamblaje Bodelés
D.O.	Apalta
VARIETADES	49% Carmenère 30% Merlot 18% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot
COSECHA	14 de Marzo al 13 de Mayo
PRODUCCION	3,499 cajas de 9L

### NOTAS DE CATA

#### COLOR

Rojo oscuro granate intenso con ribetes violáceos.

#### NARIZ

Notas expresivas de fruta madura que se abren hacia un roble bien integrado.

#### PALADAR

El paladar se abre hacia una estructura concentrada, con taninos bien definidos y buena densidad. Largo final.

### DATOS TECNICOS

ALCOHOL	14.5% vol.
PH	3.60
ACIDEZ TOTAL	3.81 gr/L (SO <sub>4</sub> )
AZUCAR RESIDUAL	2.68 gr/L
FORMATOS DISPONIBLES	37.5cL, 75cL, 1.5L.

### VINIFICACIÓN

#### MACERACIÓN

4-5 semanas con pisoneo manual.

#### FERMENTACIÓN

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

#### TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

< 28°C

#### CRIANZA

8 meses en barricas de roble frances nuevas, seguido de otros 14 meses en 50% barrica de francés nueva, 50% barrica de segundo uso.

#### FECHA DE EMBOTELLACIÓN

23 de Marzo, 2021

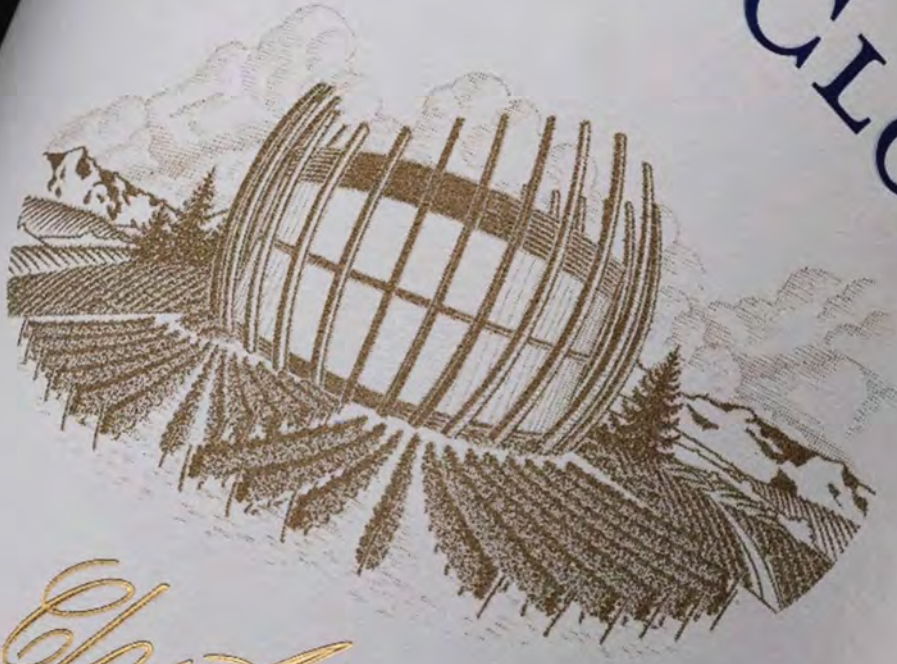
### PREMIOS Y PUNTAJES

95 pts - James Suckling

DOMAINES  
BOURNET-LAPOSTOLLE



# LE PETIT CLOS



*Clos Apalta*

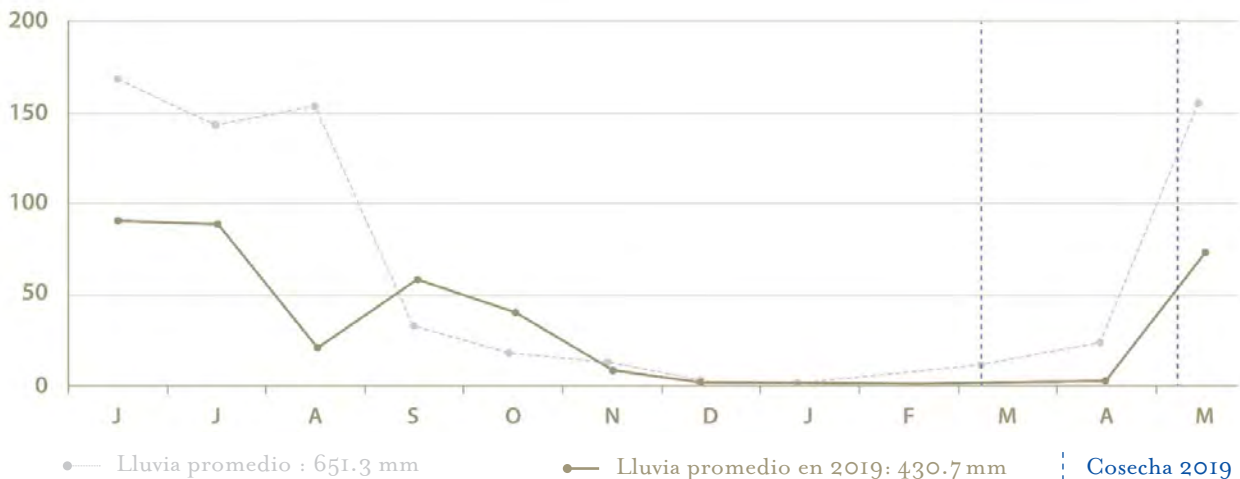
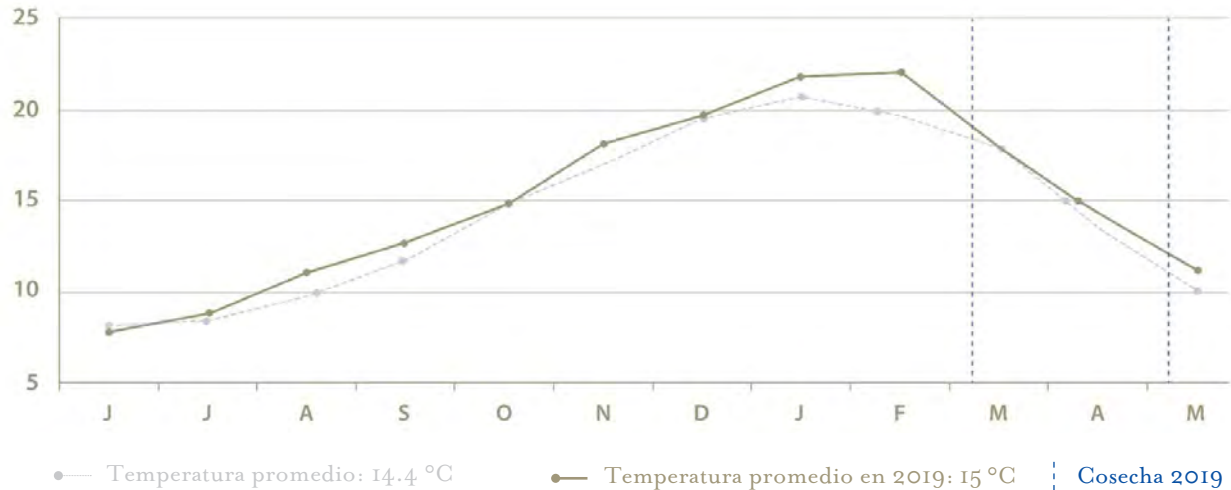
APALTA

DENOMINACION DE ORIGEN APALTA

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

# Elos Apalta

— CONDICIONES DE VENDIMIA EN 2019 —



El invierno 2018 fue seco y frío en Apalta, con una precipitación acumulada un 40% inferior a la temporada anterior. Julio marcó las temperaturas más bajas de la temporada, con las mínimas invernales medias superando ligeramente el registro histórico. La primavera fue suave y húmeda, con lluvias por encima del 56% de la media histórica. Con estas condiciones, el viñedo comenzó a crecer pronto y rápido, mostrando un buen vigor. El verano fue más caluroso en comparación con nuestros registros históricos, en la segunda mitad de enero y principios de febrero, no sólo una ola de calor sino también niveles muy altos de luz solar. Tampoco se registraron lluvias hasta el final de la cosecha. Es importante destacar que los altos niveles de insolación que afectaron al viñedo de Apalta, esto junto con la falta de lluvias, hicieron que fuera clave el manejo del riego como el manejo de la canopia, que protegiera la uvas del intenso sol, evitar las quemaduras solares y otros problemas en el viñedo. Los primeros meses del otoño mantuvieron las condiciones de sequedad y nos encontramos con una temperatura media normal pero con mínimas más bajas. Eso trajo una amplia amplitud térmica que fue muy beneficiosa para el color y la calidad general de las uvas tintas. La vendimia comenzó unos 8 días antes, y las condiciones generales durante la vendimia fueron favorables para tener uvas muy sanas, con menores rendimientos por hectárea.



# 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 terroir único, usando las mismas uvas, pero en una proporción diferente, y ofreciendo alas 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	48 ha seleccionadas de 160 ha total
Densidad	16 ha 1915-1940, 5.681 plants/ha 16 ha 2005-2006, 6.666 plants/ha 16 ha 2005-2006, 6.666 plants/ha
Sistema de Conducción	Espaldera Vertical en Double Guyot
Rendimiento Promedio	40 hL/ha
Certificaciones	Organic by Ceres, Biodynamic by Demeter ISO 14.001, Carbon Neutral Delivery

## 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 terroir 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 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%.