



Clos Apalta

2023

Prelude

COSECHA	2023
TIPO DE VINO	Ensamblaje Bordelés
D.O.	Apalta
VARIETADES	50% Carmenère 40% Cabernet Sauvignon 10% Merlot

COSECHA	23 de Febrero al 25 de Abril
PRODUCCIÓN	6.041 cajas de 9lt

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo púrpura con ribetes oscuros como la tinta.

NARIZ

Nariz expresiva con frutos rojos, especias y hierbas.

PALADAR

Taninos jugosos que se abren hacia un paladar medio aterciopelado y un final largo y persistente.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL	14.5% vol.
PH	3.52
ACIDEZ TOTAL	3.56 gr/L (SO ₄)
AZUCAR RESIDUAL	2.8 gr/L 37.5cL,
FORMATOS DISPONIBLES	75cL.

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN

5-6 semanas con pisoneo manual.

TIPO DE FERMENTACIÓN

100% en cubas de roble francés de 75hL.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

28°C to 30°C

CRIANZA

17 meses en barrica de roble francés nuevas, 10% nuevas 90% en barricas de segundo uso, Sin clarificar o filtrar.

FECHA DE EMBOTELLACIÓN

5 de Febrero, 2025

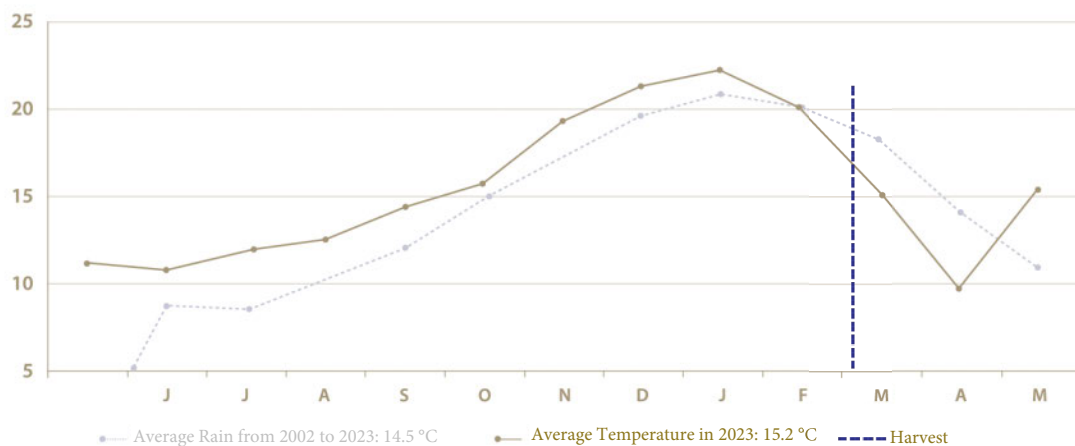
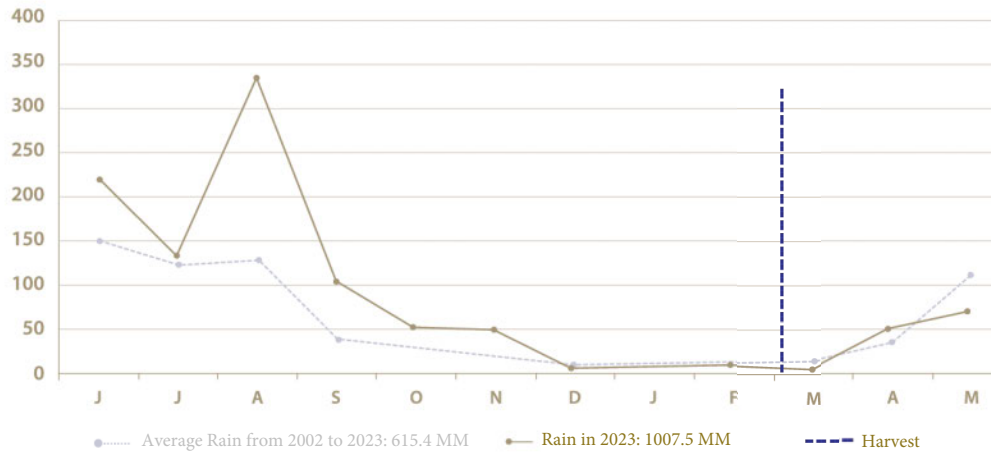
PREMIOS Y PUNTAJES

95 pts - James Suckling

92 pts - Vinous

Clos Apalta

— VINTAGE CONDITIONS IN 2023 —



La cosecha de 2023 en Apalta fue una temporada temprana y cálida, con un déficit ligeramente inferior al 23 % en comparación con los datos históricos. Sin embargo, con 464 mm de lluvia, proporcionó un 46 % más que la precipitación mínima registrada en la cosecha de 2022. Junio y julio fueron los meses con mayor concentración de lluvias, lo que dio lugar a buenos niveles hídricos en los suelos. Las temperaturas durante el invierno fueron más frescas debido a la fase final del fenómeno climático «La Niña». A partir de mediados de octubre, las temperaturas más altas y los días soleados se convirtieron en la norma, con olas de calor constantes y picos desde noviembre hasta principios de abril de 2023. El riego cuidadoso y la gestión del dosel fueron fundamentales para mantener el equilibrio de las plantas y prevenir los daños causados por el calor. La vendimia comenzó el 22 de febrero y terminó el 25 de abril, y los vinos mostraron una profundidad, elegancia y expresión frutal densa excepcionales. El trabajo minucioso en el viñedo, la bodega y la rapidez en la vendimia permitieron obtener fresca y fruta jugosa en los blancos y rosados, así como resultados prometedores en los tintos.



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 esta 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 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%.