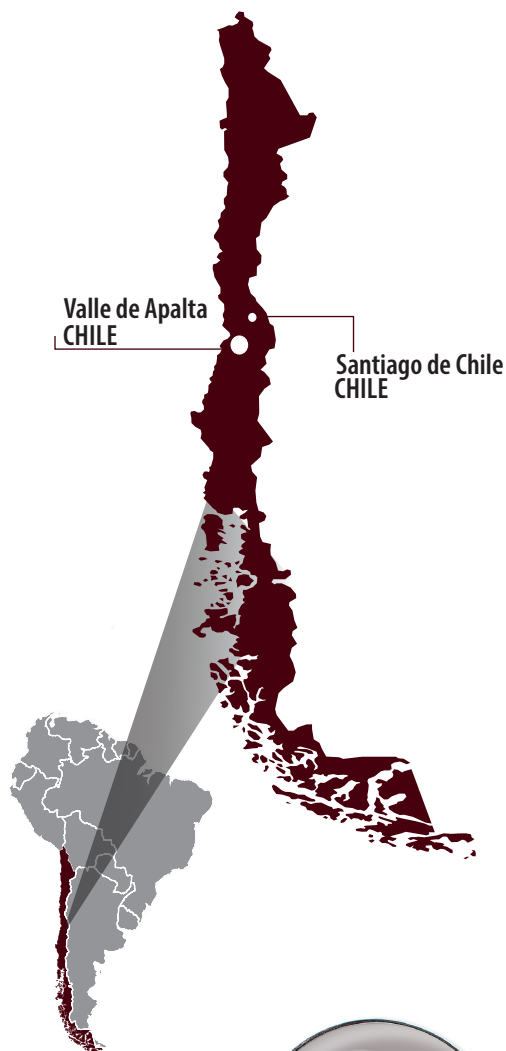


CLOS APALTA 2015



Carménère, cabernet sauvignon, merlot & Cabernet Franc



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Clos Apalta se estableció en 1994 cuando Alexandra Marnier Lapostolle, cuya familia fundó Grand Marnier, llegó por primera vez al Valle de Colchagua de Chile. Junto con su esposo Cyril de Bournet, rápidamente se dieron cuenta de su potencial para producir vinos de clase mundial.

Clos Apalta tiene un microclima que es significativamente distinto del clima general de Chile. Podría llamarse semimediterránea, con lluvias invernales y un verano largo y seco; condiciones climáticas que permitan que la uva alcance la madurez óptima. La extrema oscilación térmica favorece la acumulación de antocianos que crean el color profundo y rico de los vinos.

El viñedo está ubicado a la entrada del Valle de Apalta y cuenta con 60 hectáreas.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí profundo con ribetes violáceos. Aromas a frutas negras maduras como cassis, zarzamora e higo, junto con notas de frutos secos, canela, regaliz, cuero y lavanda. En boca, tiene un intenso ataque cremoso con sabores de frutas negras. Taninos aterciopelados de larga duración. Perfecto para acompañar con Carnes Rojas, Carnes de Caza, Embutidos, Quesos curados.



Vinícola / Enólogo:

Viña Lapostolle / Bodega Clos Apalta
Andrea León



Grados de Alcohol:

15% Alc.



Cépage:

46% Carménère
30% Cabernet Sauvignon
19% Merlot
5% Cabernet Franc



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Fermentado 95% en tinajas de roble francés de 75 Hl y 5% en barricas bordelesas nuevas de roble francés. 100% del coupage en barrica nueva de roble francés de 225 lts durante 26 meses. Sin clarificar, estabilizar en frío, ni filtrar.