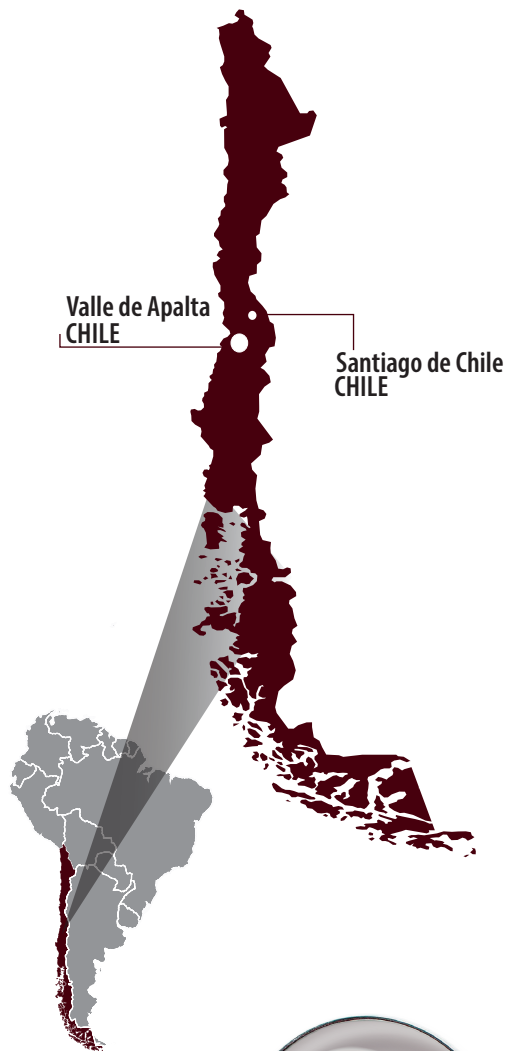


# LE PETIT CLOS 2016

Carménère, Cabernet Sauvignon & Merlot



*Clos Apalta*



*Lapostolle*  
FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH



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

Rojo rubí intenso y profundo con ribetes violáceos y cereza. Vino complejo y expresivo. Muy intenso con aromas a frutos negros como bayas de maqui, cassis y grosellas negras. Aromas a frutos rojos como cerezas y fresas con notas de hierbas frescas y un toque de vainilla. Especies y notas de cedro. Gran estructura y equilibrado con una notable acidez.

Maridaje ideal con Carnes Rojas, Carnes de Caza (Ciervo, Conejo), Embutidos, Quesos Curados.



### Vinícola / Enólogo:

Viña Lapostolle / Bodega Clos Apalta  
Andrea León



### Grados de Alcohol:

15% Alc.



### Cépage:

95% Cabernet Sauvignon  
4% Merlot  
1% Carmenère



### Temperatura de Consumo:

16-18°C.



### Vinificación:

Fermentación en tinajas de roble francés. La maloláctica natural se produjo en las barricas, durante 6 meses. Envejecido durante otros 17 meses en barricas nuevas de roble francés al 22%. El 49% utiliza barricas de roble francés de un año y el 29% en tinajas de roble de 75hL.