



2020

COSECHA 2020
TIPO DE VINO Syrah
D.O. Apalta
VARIEDADES 100% Syrah

COSECHA 12 de Marzo al 4 de Abril

PRODUCCIÓN 379 cajas de 9L

NOTAS DE CATA

COLOR

Color rojo rubí muy vivo e intenso con matices violáceos.

NARIZ

Nariz expresiva con caracteres afrutados que recuerdan a frutos rojos, notas balsámicas y especiadas.

PALADAE

Paladar amplio con taninos elegantes y aterciopelados. Fruta concentrada con un largo final.

DATOS TECNICOS

ALCOHOL 15% vol. PH 3.52

acidez total azucar 3.89 gr/L (SO4) residual 2.30 gr/L formatos disponibles 75 cL,

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN

5-6 semanas con pisoneo manual.

FERMENTACIÓN

100% en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN 28°C to 30°C.

CRIANZA

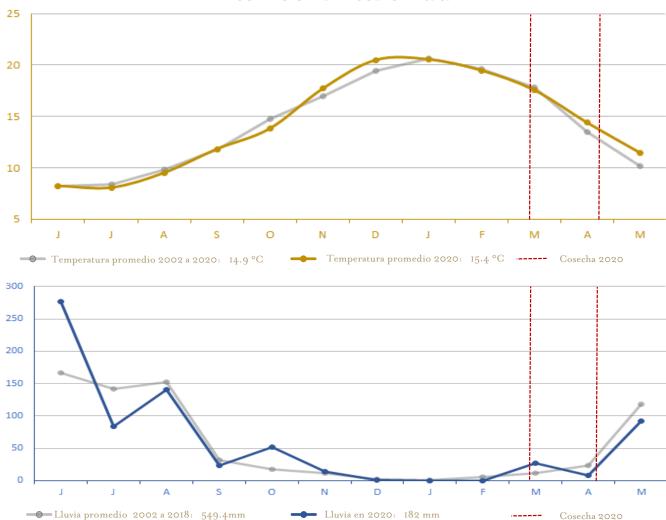
27 meses en barricas nuevas de roble francés. Sin clarificar ni filtrar.

FECHA DE EMBOTELLACIÓN

Julio 21st, 2022



- CONDICIONES DE COSECHA 2020 -



La añada 2020 trajo consigo un escenario de perturbaciones climáticas y la llegada del COVID-19 a nuestra región. La estación invernal estuvo marcada por una sequía histórica, con un déficit pluviométrico del 72% y sólo 199 mm de lluvia. Las temperaturas fueron más altas tanto en promedio como en máximas, por lo que el rodaje comenzó unos 10 días antes. La primavera estuvo marcada por diversos acontecimientos climáticos. Empezó con condiciones secas y una fuerte subida de las temperaturas. La floración también se adelantó unos 10 días respecto a la media. El final de la primavera y el principio del verano trajeron olas de calor durante toda la temporada. Tuvimos que planificar y ajustar la gestión de las copas con mucho cuidado, y mantener el riego durante toda la temporada para evitar daños por calor y mantener las plantas en buen equilibrio. Las condiciones secas hicieron que hubiera muy poca presión de enfermedades y que las condiciones sanitarias de la fruta fueran excelentes. El crecimiento se aceleró hasta el final de la temporada de verano. El envero se adelantó casi dos semanas, a pesar de que febrero tuvo menos luz solar y fue más fresco en comparación con el mes anterior. La vendimia se adelantó 10 días, comenzó el 19 de febrero y terminó el 21 de abril. Es la cosecha más temprana de la que tenemos constancia. Como la madurez llegó rápido, también fue desigual. Tuvimos que vendimiar bloque por bloque. El control de calidad y una selección muy estricta en la recepción fueron fundamentales. Los rendimientos terminaron siendo bastante razonables teniendo en cuenta los retos a los que nos enfrentamos y, lo que es más importante, con uvas de excelente calidad. Los vinos muestran una gran profundidad, densidad y textura. Una cosecha concentrada en Apalta, donde tuvimos que preservar la acidez con mucho cuidado durante todo el proceso de vinificación.



HISTORIA

Clos du Lican es nuestro viñedo joya escondida en el Valle de Apalta, y más específicamente en la zona de San José. Reconocido como DO oficial desde mayo de 2018, el Valle de Apalta es conocido en todo Chile por la magnífica calidad de sus vinos tintos. El particular terroir de la región da lugar a vinos muy elegantes y complejos, con gran estructura, profundidad, color y un excelente potencial de envejecimiento.

El viñedo Clos du Lican fue adquirido por Alexandra Marnier Lapostolle y su marido Cyril de Bournet en 2004 y se encuentra a sólo 5 km de Clos Apalta. El viñedo es una franja de 3 km con exposición este, que sube de 245 a 443 metros de altitud y está rodeado de montañas. Está plantado principalmente con Syrah, pero también con Viognier, Mourvedre, Garnacha y un poco de Cabernet Sauvignon.

Clos du Lican es un vino muy elegante, con un perfil aromático de frutas rojas y negras y una frescura subyacente que realza su complejidad. El terreno estaba originalmente cubierto de enormes piedras de granito. Llevados por su visión, Alexandra Marnier Lapostolle y Cyril el Bournet iniciaron una gigantesca renovación para dar forma al viñedo pie a pie. Como habrían hecho los constructores de catedrales hace mil años, levantaron esas rocas y las desplazaron para crear esta tierra sagrada de la vid.

El Sr. Jacques Marnier Lapostolle, padre de Alexandra, vino personalmente a Chile para conocer mejor el potencial y el alcance del proyecto, al tiempo que afirmaba que haría falta un milagro para llevarlo a cabo.

El Clos du Lican 2019, primera añada producida, fue lanzado por Charles de Bournet, séptima generación de la familia Marnier Lapostolle en marzo de 2022, quien ahora lidera Domaines Bournet-Lapostolle en su más reciente capítulo de innovación, salpicado por el reconocimiento oficial de la DO Apalta en 2018. Clos du Lican es el logro de 3 generaciones de pasión, trabajo duro y dedicación.



VIÑEDO

Clos du Lican se encuentra en el valle de Apalta, cerca de Santa Cruz, a 170 kilómetros al suroeste de Santiago.

CLOS DU LICAN VINEYARD

Ubicación San Jose, Valle de Apalta,

Colchagua Valley

Coordinadas 34°36'39.36"S

71°15′1.33"W

Elevación 185 - 430 metros sobre el mar

Distancia desde el mar 75 Kilometros

Superficie Plantation 10.5 ha seleccionadas de 15 ha en total

4.5 ha in 2004, 5.555 plants/ha 6.0

ha in 2005, 5.555 plants/ha Sistema de Condición Espaldera en Double Guyot

Producción 55 hL/ha

Certificación ISO 14.001, HCCP, Carbon Neutral

CONDICIONES GEOGRAFICAS

Apalta está situado 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, de 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 rincipalmente en el Cretacio (145-66 MMAA) 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%.