



# Clos Apalta

2023

|              |                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------|
| COSECHA      | 2023                                                  |
| TIPO DE VINO | Ensamblaje Bordelés                                   |
| D.O.         | Apalta                                                |
| VARIEDADES   | 66% Carmenère<br>21% Cabernet Sauvignon<br>13% Merlot |
| COSECHA      | 27 de Febrero al 25 de Abril                          |
| PRODUCCIÓN   | 5.737 cajas de 9L                                     |

## NOTAS DE CATA

### COLOR

Color rojo púrpura intenso y profundo, con tonalidades oscuras y densas.

### NARIZ

La nariz es intensa y expresiva, con fruta negra madura como cerezas negras y ciruelas, además de notas de regaliz. Presenta un roble bien integrado y toques de especias frescas en el final.

### PALADAR

Taninos refinados y aterciopelados, sostenidos por una textura elegante y fresca. Final de boca muy largo.

## DATOS TÉCNICOS

|                      |                                                |
|----------------------|------------------------------------------------|
| ALCOHOL              | 15.0% vol.                                     |
| PH                   | 3.55                                           |
| ACIDEZ TOTAL         | 3.62 gr/L (SO <sub>4</sub> )                   |
| AZÚCAR RESIDUAL      | 2.50 gr/L                                      |
| FORMATOS DISPONIBLES | 37.5cL, 75cL, 1.5L, 3L, 6L, 9L, 12L, 15L, 27L. |

## VINIFICACIÓN

### MACERACIÓN

5-6 semanas con pisoneo manual.

### TIPO DE FERMENTACIÓN

Fermentado en un 85% en tinas de roble francés y un 15% en barricas de roble francés.

### TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN

28°C a 30°C.

### CRianza

Todo el vino fue criado durante 19 meses en barricas de roble francés, 70% nuevas y 30% de segundo uso de dos años.

### FECHA DE EMBOTELLACIÓN

21 de Julio, 2025.



DOMAINES  
BOURNET-LAPOSTOLLE



APALTA

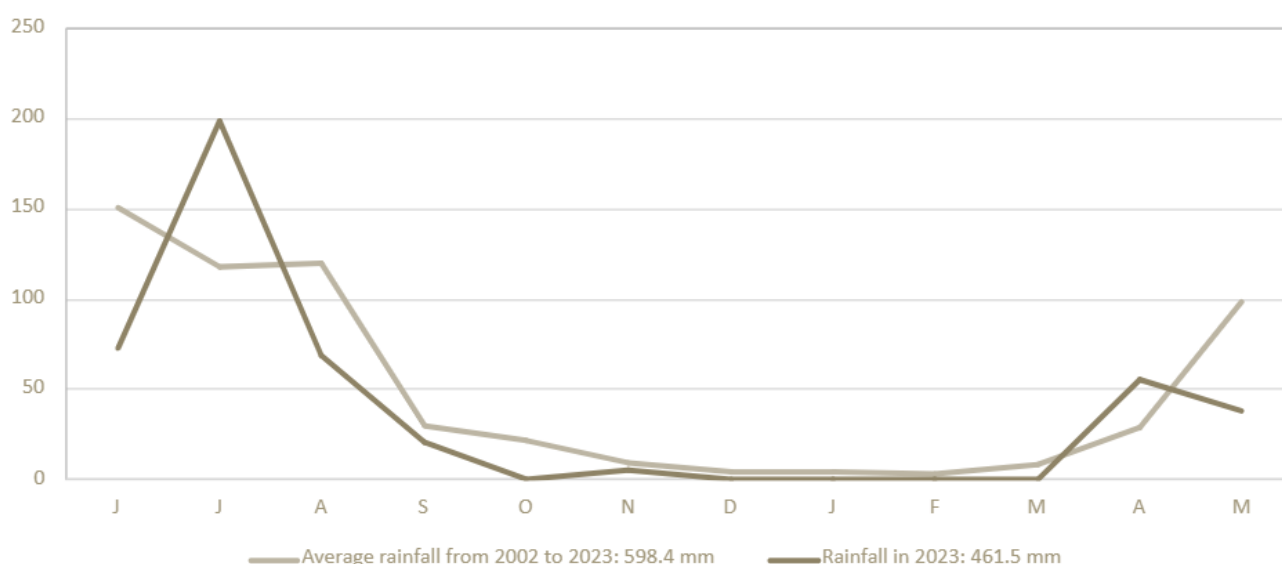
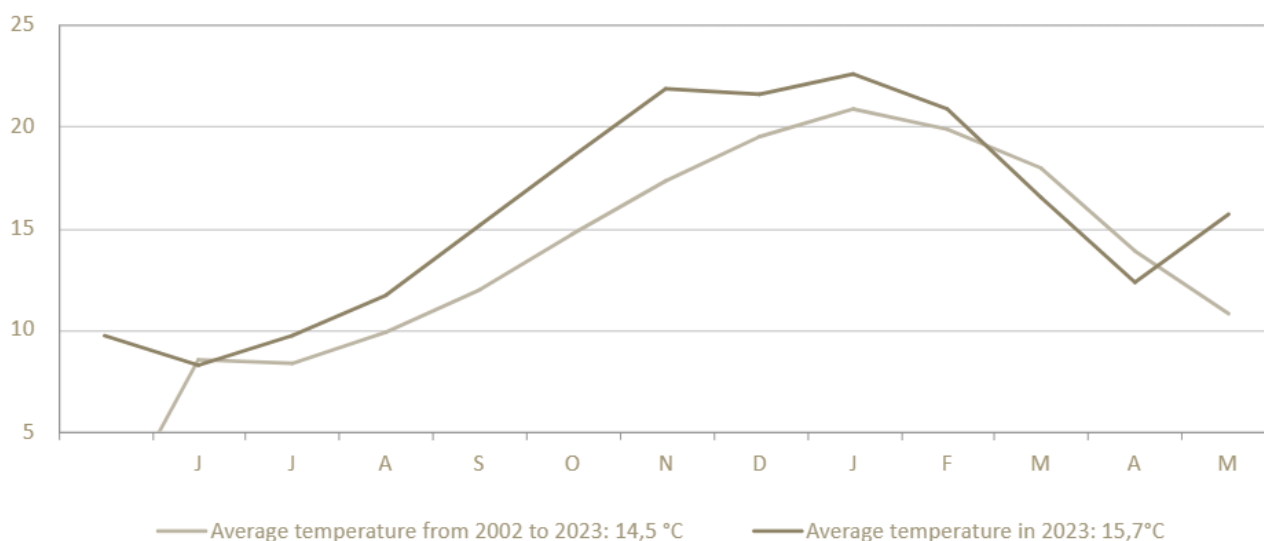
DENOMINACION DE ORIGEN APALTA

DOMAINES BOURNET-LAPOSTOLLE

*Clos Apalta*

# Clos Apalta

## —CONDICIONES DE COSECHA 2023—



La vendimia 2023 en Apalta se caracterizó por ser una temporada temprana y cálida. El invierno mantuvo la sequía histórica, con un déficit de precipitaciones de un 23% respecto al promedio, aunque con 464 mm acumulados, lo que representó un 46% más que las escasas lluvias de 2022; estas se concentraron principalmente en junio y julio, permitiendo buenos niveles hídricos en el suelo. Las temperaturas invernales fueron más frescas debido a la fase final del fenómeno de La Niña, condiciones que se extendieron a inicios de primavera con días mayormente nublados y frescos; sin embargo, desde mediados de octubre predominaron temperaturas más altas, días soleados y olas de calor constantes hasta comienzos de abril. Las temperaturas mínimas se mantuvieron consistentemente por sobre los promedios históricos durante toda la temporada de crecimiento. En este contexto, el manejo cuidadoso del riego y del follaje fue clave para evitar daños por calor y mantener el equilibrio de las plantas. Las condiciones cálidas y secas redujeron significativamente la presión de enfermedades, resultando en una excelente sanidad de la fruta. El ciclo se aceleró hacia el final del verano, adelantando la vendimia entre 6 y 13 días según la variedad; la cosecha, realizada completamente a mano, se extendió entre el 22 de febrero y el 25 de abril. Dado que la madurez fue rápida y heterogénea, se requirió una selección muy precisa por cuarteles y una cosecha ágil para resguardar la acidez y la expresión frutal. El control de calidad fue estricto en recepción y se aplicaron extracciones suaves con maceraciones cuidadosamente controladas, ya que los compuestos eran fácilmente extraíbles. Los rendimientos fueron un 4% inferiores al promedio de las últimas cinco vendimias, obteniéndose uvas de excelente calidad que dieron origen a vinos de gran profundidad, elegancia y expresión frutal concentrada; el trabajo detallado en viñedo y bodega, junto con la rapidez en la cosecha, permitió conservar frescura y jugosidad en blancos y rosé, así como resultados muy 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<br>Valle de Colchagua                                                         |
| Coordenadas           | 34°36'30.77"S<br>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<br>21 ha 1997-2000, 6.666 plants/ha<br>16 ha 2005-2012, 6.666 plants/ha |
| Sistema de Conducción | Espaldera Vertical en Doble Guyot                                                                        |
| Rendimiento Promedio  | 40 hL/ha                                                                                                 |
| Certificaciones       | Manejo Organico<br>HCCP, Sustainable Wine of Chile<br>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 MAA) 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%.