

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

EDICIÓN DE FAMILIA 2015

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2015

LOCALIZAÇÃO: SANTA CRUZ, LOCALIZADA NO CORAÇÃO DO VALE DE COLCHAGUA.

SOLOS: PROFUNDOS. FRANCO-ARGILOSOS COM DEPÓSITOS DE AREIA.

CLIMA: MEDITERRÂNEO COM AS QUATRO ESTAÇÕES CLARAMENTE DEFINIDAS. A BAIXA UMIDADE, A INFLUÊNCIA DO OCEANO PACÍFICO COM SUA FRIA CORRENTE DE HUMBOLDT E A BRISA ALTERNANDO DA CORDILHEIRA DOS ANDES PROPICIAM UMA CONDIÇÃO IDEAL PARA O CULTIVO DA VIDEIRA. OS CÉUS LIMPOS E TRANSPARENTES DO VALE PERMITEM UMA PERFEITA RADIAÇÃO SOLAR, A OSCILAÇÃO DE TEMPERATURA E A GRANDE TEMPORADA DE CRESCIMENTO PERMITEM QUE A UVA AMADUREÇA LENTAMENTE FAVORECENDO A ACUMULAÇÃO DE COR, AROMAS E SABORES.

TRABALHO NO VINHEDO: ESPALDEIRA.

CASTA: CABERNET SAUVIGNON (50%), MALBEC (28%), PETIT VERDOT (12%) E CABERNET FRANC (10%)

COLHEITA: SELEÇÃO MANUAL DAS UVAS E COLHEITA EM CAIXAS DE 15KG.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: SELEÇÃO MANUAL DE UVAS SEGUIDO DE MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA ANTES DE FERMENTAR A TEMPERATURAS CONTROLADAS. O VINHO ESTAGIOU DURANTE 20 MESES EM BARRICAS 100% FRANCESAS DE 1º E 2º USO. ESTABILIZAÇÃO NATURAL E LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DO ENGARRAFAMENTO.



 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 14,2% | PH: 3,58 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,89 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,91 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,78 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI PROFUNDO. NARIZ FRUTADO E COM NOTAS DE ESPECIARIAS. APRESENTA TOQUES DE CEREJA NEGRA, AMORA E CHOCOLATE MEIO AMARGO, CASSIS, TOQUE FLORAL E GRAFITE. REVELA TANINOS SEDOSOS E UMA TEXTURA DELICADA. BOA PERSISTÊNCIA E FINAL AMPLO.

POTENCIAL DE GUARDA: 18 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR