

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

EDICIÓN DE FAMILIA 2017

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2017

LOCALIZAÇÃO: SANTA CRUZ - VALE DE COLCHAGUA.

SOLOS: PROFUNDOS. AS CAMADAS SUPERFICIAIS SÃO FRANCO-ARGILOSAS E AS MAIS PROFUNDAS TÊM 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 DA TEMPERATURA E A GRANDE TEMPORADA DE CRESCIMENTO PERMITEM QUE A UVA AMADUREÇA LENTAMENTE FAVORECENDO O ACÚMULO DE COR, AROMAS E SABORES.

TRABALHO NO VINHEDO: O ANO DE 2017 GEROU UMA COLHEITA COM BAIXO RENDIMENTO EM FUNÇÃO DE UMA PRIMAVERA FRIA DO ANO ANTERIOR E DAS GEADAS PRIMAVERAIS. EM CONTRAPARTIDA, JANEIRO FOI O MÊS MAIS QUENTE DO SÉCULO O QUE GEROU UM VINHO CONCENTRADO E MADURO COM MENOS ESPECIARIAS QUE UM ANO NORMAL.

CASTA: CABERNET SAUVIGNON (44%), MALBEC (38%), PETIT VERDOT (12%) E CABERNET FRANC (6%)

COLHEITA: MANUAL

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% | PH: 3,38 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,33 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,34 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,59 G/L

DEGUSTAÇÃO: COR VERMELHO RUBI PROFUNDO, AROMAS COMPLEXOS COM NOTAS DE GROSELHAS NEGRAS FRESCAS, FOLHA DE LOURO, TERRA HÚMIDA, PINHAS E CONCHA DE OSTRA. ESTRUTURADO EM BOCA, APRESENTA TANINOS QUE AO MESMO TEMPO ATACAM E SOPRAM. BEM CONCENTRADO E COM CAMADAS ATRAENTES. FINAL AMPLO E COM BOA PERSISTÊNCIA.

POTENCIAL DE GUARDA: 18 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR