

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

LALUCA MALBEC 2019

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2018

LOCALIZAÇÃO: LAURA HARTWIG, CUARTEL PIDÉN, PLANTADO EM 2006.

SOLOS: PROFUNDOS COM FORMAÇÃO FRANCO-ARGILOSA.

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 A CONCENTRAÇÃO DE COR, AROMAS E SABORES.

TRABALHO NO VINHEDO: CONDUÇÃO EM ESPALDEIRA.

CASTA: 100% MALBEC

COLHEITA: MANUAL COM A PRIMEIRA SELEÇÃO FEITA NO VINHEDO.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: TRANSPORTE DO VINHEDO ATÉ A ADEGA EM CAIXAS. BAGOS RECEPCIONADOS EM UMA MESA SELETORA E SEGUEM PARA O DESENGACE. FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA EM TANQUES DE AÇO INOX DURANTE 10 DIAS. DURANTE 10 MESES O VINHO ESTAGIOU EM OVOS DE CONCRETO. FOI ESTABILIZADO À FRIO E TEVE LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DE SER ENGARRAFADO.



 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 13,3% | PH: 3,69 | ACIDEZ TOTAL (S): 2,96 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,91 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,44 G/L

DEGUSTAÇÃO: VINHO PARA SER CONSUMIDO JOVEM. LEVE E COM BASTANTE FRESCOR. RUBI. NO NARIZ APRESENTA MUITA FRUTA COMO AMEIXAS E NOTAS FLORAIS DE VIOLETAS. BOM VOLUME EM BOCA, MUITA FRUTA NO RETROGOSTO COMO FRAMBOESA, AMEIXAS E MIRTILOS. TANINOS SUAVES, FINAL MÉDIO E BEM AGRADÁVEL..

POTENCIAL DE GUARDA: 5 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR