

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

LALUCA MERLOT 2019

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

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



“LALUCA” É O APELIDO QUE CARINHOSAMENTE A FAMÍLIA E OS AMIGOS MAIS PRÓXIMOS SE REFEREM A LAURA. TEMOS AQUI UM VINHO JOVEM, VIBRANTE, REPLETO DE ENERGIA QUE SE PODE APRECIAR O FRESCOR DO ANO DA COLHEITA.

LOCALIZAÇÃO: LAURA HARTWIG, CUARTEL MOLLE CHICO, PLANTADO EM 2006.

SOLOS: PROFUNDOS APRESENTANDO NAS CAMADAS MAIS SUPERFICIAIS UMA TEXTURA FRANCO-ARGILOSA E NAS CAMADAS MAIS PROFUNDAS 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 A CONCENTRAÇÃO DE COR, AROMAS E SABORES.

TRABALHO NO VINHEDO: CONDUÇÃO EM ESPALDEIRA.

CASTA: 100% MERLOT

COLHEITA: MANUAL

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: TRANSPORTE DO VINHEDO ATÉ A ADEGA EM CAIXAS DE 15KG. RECEPÇÃO DAS UVAS NA MESA SÉ E SEGUE PARA O DESENGACE. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOX. MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA SEGUIDA DA FERMENTAÇÃO DURANTE 10-12 DIAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS. FOI ESTABILIZADO À FRIO COM LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DE SER ENGARRAFADO.

 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 13,9% | PH: 3,31 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,62 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,8 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,42 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI. NO NARIZ NOTAS INTENSAS DE FRUTAS VERMELHAS, CEREJAS, MORANGOS E AMEIXAS FRESCAS. EM BOCA APRESENTA BASTANTE FRESCOR REFORÇANDO A PRESENÇA DAS FRUTAS FRESCAS. ESTRUTURA MÉDIA, ENVOLVENTE E COM FINAL AGRADÁVEL.

POTENCIAL DE GUARDA: 5 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR