

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

# LAURA 2013

## 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.

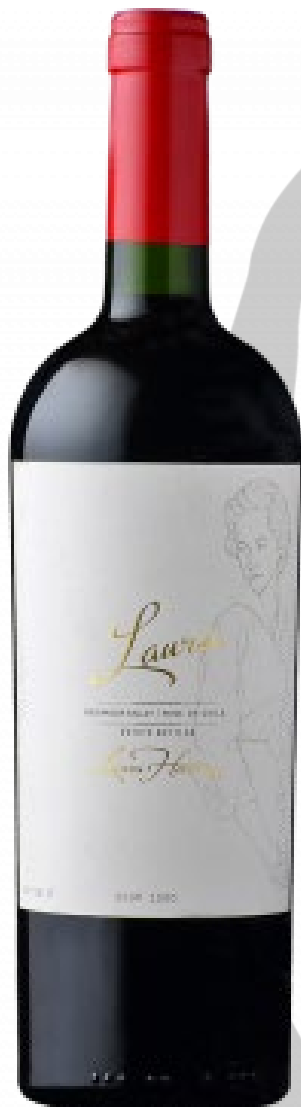
**CLIMA:** MEDITERRÂNEO COM AS QUATRO ESTAÇÕES CLARAMENTE DEFINIDAS. A BAIXA UMIDADE, A INFLUÊNCIA DO OCEANO PACÍFICO COM SUA FRIA CORRENTE DE HUMBOLDT E A BRISA ALTERNANDO DA CORDILHEIRA DOS ANDES PROPICIAM UMA CONDIÇÃO IDEAL PARA O CULTIVO DA VIDEIRA. OS CÉUS LIMPOS E TRANSPARENTES DO VALE PERMITEM 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 (41%), MALBEC (32%), CABERNET FRANC (15%) E PETIT VERDOT (12%)

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

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** AS UVAS FERMENTARAM EM PEQUENOS TANQUES. O VINHO ESTAGIOU DURANTE 20 MESES EM BARRICAS 100% FRANCESAS ANTES DE ENGARRAFAR. NÃO FILTRADO.



 @NOVOCHILE

## NOVO CHILE

ÁLCOOL: 14,3% | PH: 3,45 | ACIDEZ TOTAL (S): 4,09 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,61 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,62 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** RUBI. AROMAS COMPLEXOS QUE RESSALTAM NOTAS DE CEREJA NEGRA, CASSIS, NOTAS HERBÁCEAS E PIMENTA. MUITO CONCENTRADO EM BOCA, ÓTIMA TEXTURA REFORÇADA PELA NOBREZA DOS TANINOS. FINAL AMPLO E PERSISTENTE.

POTENCIAL DE GUARDA: 20 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR