

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET SAUVIGNON 2017 CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

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

LOCALIZAÇÃO: LAURA HARTWIG, CUARTEL NOGALES. PLANTADOS EM 1980 TRATA-SE DAS VINHAS MAIS ANTIGAS DA PROPRIEDADE. ESSAS "VINHAS VELHAS" ALCANÇARAM O EQUILÍBRIO NATURAL ENTRE O CRESCIMENTO E PRODUÇÃO POR COLHEITA. ELABORANDO UVAS BALANCEADAS PARA VINHOS COM GRANDE POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO E ALTA QUALIDADE.

SOLOS: FRANCO-ARGILOSOS PROFUNDOS.

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 DO VINHEDO EM LIRA

CASTA: 100% CABERNET SAUVIGNON

COLHEITA: MANUAL.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: A SELEÇÃO FOI FEITA DE MANEIRA MUITO CRITERIOSA CACHO A CACHO AINDA NO VINHEDO. RECEPÇÃO EM UMA MESA SELETORA SEGUIDA DO DESENGACE. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA SEGUIDA DA FERMENTAÇÃO DURANTE 10-12 DIAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS. ESTÁGIO DURANTE 12 MESES EM BARRICAS 100% FRANCESAS DE 1º E 2º USO E MAIS 9 MESES EM OVOS DE CONCRETO. SEGUIDA DE UMA ESTABILIZAÇÃO NATURAL E UMA LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DE SER ENGARRAFADO.



 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 13,8% | PH: 3,4 | ACIDEZ TOTAL (T): 4,03 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 G/L

DEGUSTAÇÃO: VINHO DE ALTA QUALIDADE E COM ÓTIMO POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO PROVENIENTE NAS VINHAS MAIS ANTIGAS DA LAURA HARTWIG PLANTADAS EM 1980. RUBI. AROMAS DE FRUTAS MADURAS, ERVAS SECAS E ESPECIARIAS. CORPO MÉDIO, TANINOS BEM INTEGRADOS E REDONDOS. FINAL MÉDIO E BOA PERSISTÊNCIA EM BOCA.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR