

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

SELECCIÓN DEL VITICULTOR PETIT VERDOT 2015 CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA | SAFRA: 2015

LOCALIZAÇÃO: LAURA HARTWIG, CUARTEL LOS NARANJOS, PLANTADO EM 2006. DESDE CEDO AS VINHAS DE PETIT VERDOT PLANTADAS NESSE TERROIR CONFIRMARAM QUE SE TRATAVA DO LUGAR IDEAL PARA O DESENVOLVIMENTO DESSA VARIEDADE.

SOLOS: SOLOS PROFUNDOS FRANCO-ARGILOSOS SUPERFICIALMENTE E COMPOSIÇÃO ARENOSA NAS CAMADAS INFERIORES.

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, 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: ESPALDEIRA.

CASTA: 100% PETIT VERDOT

COLHEITA: MANUAL REALIZADA DURANTE A SEGUNDA QUINZENA DO MÊS DE ABRIL.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: O TRANSPORTE DOS CACHOS É FEITO EM CAIXAS DE 15KG. OS BAGOS SÃO RECEPCIONADOS EM UMA MESA SELETORA E SEGUEM PARA O DESENGACE ANTES DE CHEGAR ATÉ A CUBA. A MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA É REALIZADA EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM A FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA DURANTE 12 DIAS. O VINHO TEM UM ESTÁGIO DE 13 MESES EM BARRICAS 100% FRANCESAS DE 1º E 2º USO. A ESTABILIZAÇÃO DO VINHO É FEITA DE FORMA NATURAL E HÁ UMA LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DO ENGARRAFAMENTO.



 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 14,2% | PH: 3,67 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,32 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,93 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,68 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI PROFUNDO. NARIZ COM UMA INTENSIDADE MÉDIA, FRUTA NEGRA MADURA, NOTAS DE ESPECIARIAS E COMPONENTES MINERAIS COMO GRAFITE ALÉM DA FUSÃO COM NOTAS DO CARVALHO. EM BOCA REVELA UMA BOA ESTRUTURA E TANINOS MACIOS. ENVOLVENTE NO PALATO COM UM FINAL LONGO E PERSISTENTE.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR