

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2017 CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

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

LOCALIZAÇÃO: LAURA HARTWIG, CUARTEL NOGAL 4 E 5, PLANTADOS EM 1980.

SOLOS: ARGILOSOS COM SUBSOLO PREDOMINANTEMENTE ARENOSO.

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 FORMA DE LIRA.

CASTA: 100% CABERNET SAUVIGNON

COLHEITA: MANUAL.

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: O TRANSPORTE DOS CACHOS É FEITO EM CAIXAS. OS BAGOS SÃO RECEPCIONADOS EM UMA MESA SELETORA E SEGUE PARA O DESENGACE ANTES DE CHEGAR ATÉ A CUBA. A MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA É REALIZADA EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL POR 3 DIAS SEGUIDA DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA DURANTE 3 SEMANAS. O VINHO TEM UM ESTÁGIO DE 13 MESES EM BARRICAS 100% FRANCESAS DE 3º E 4º USO, E USO DE ADUELA FRANCESA DE 1º USO. A ESTABILIZAÇÃO DO VINHO É FEITA DE FORMA NATURAL DEVIDO AO FRIO NOS INVERNOS NA ADEGA E HÁ UMA LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DO ENGARRAFAMENTO.



 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 13,4% | PH: 3,41 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,85 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 G/L

DEGUSTAÇÃO: VINHO COM ELEGÂNCIA, EQUILÍBRIO E IDENTIDADE DENTRE OS MELHORES CABERNET SAUVIGNON PRODUZIDOS NO VALE DE COLCHAGUA. RUBI. NO NARIZ EXPRESSA NOTAS DE FRUTAS VERMELHAS E NEGRAS FRESCAS COMO CEREJAS E MIRTILO, MADEIRA TOSTADA, ESPECIARIAS E UM TOQUE MINERAL DE GRAFITE..

POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR