

Laura Hartwig

PREMIUM WINES

SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2017 CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

// FICHA TÉCNICA

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

LOCALIZAÇÃO: VIÑA LAURA HARTWIG, CUARTEL "ISLA", PLANTADOS EM 1995.

SOLOS: : PROFUNDOS FRANCO-ARGILOSOS NA SUPERFÍCIE E 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 O ACÚMULO DE COR, AROMAS E SABORES.

TRABALHO NO VINHEDO: ESPALDEIRA.

CASTA: 90% CARMÉNÈRE - 10% CABERNET SAUVIGNON

COLHEITA: MANUAL

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: TRANSPORTE DO VINHEDO ATÉ A ADEGA EM CAIXAS DE 15KG. RECEPÇÃO EM UMA MESA SELETORA SEGUINDO DE DESENGACE. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA SEGUIDA DA FERMENTAÇÃO DURANTE 10-12 DIAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS. DURANTE 12 MESES O VINHO ESTAGIOU EM BARRICAS 100% FRANCESAS DE 4º USO. FOI ESTABILIZADO DE MANEIRA NATURAL E TEVE LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DE SER ENGARRAFADO.



 @NOVOCHILE

**NOVO
CHILE**

ÁLCOOL: 13,1% | PH: 3,53 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,58 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,37 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,39 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI PROFUNDO. NO NARIZ EXPRESSA FRUTAS NEGRAS COMO AMEIXA E BERRIES, ASSIM COMO NOTAS HERBÁCEAS E ESPECIARIAS. EM BOCA REVELA UMA TEXTURA SEDOSA E ELEGANTE. ACIDEZ SUTIL E EQUILIBRADA. VINHO ELEGANTE E DE EXCELENTE QUALIDADE. RESULTADO DA GUARDA EM BARRICAS DE 4º USO ATÉ SEU ENGARRAFAMENTO.

POTENCIAL DE GUARDA: 7 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR