



// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

LAURA 2013

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA
SAFRA: 2013 | CASTA: CABERNET SAUVIGNON (41%), MALBEC (32%), CABERNET FRANC (15%) E
PETIT VERDOT (12%) | TEOR ALCÓOLICO: 14,3%

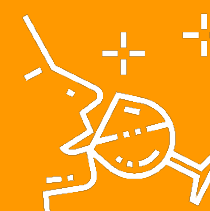
TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO.



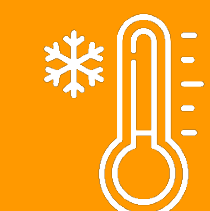
OLFATIVO: AROMAS COMPLEXOS QUE RESSALTAM NOTAS DE CEREJA NEGRA, CASSIS, NOTAS HERBÁCEAS E PIMENTA.



GUSTATIVO: MUITO CONCENTRADO EM BOCA, ÓTIMA TEXTURA REFORÇADA PELA NOBREZA DOS TANINOS. FINAL AMPLO E PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: CARNES ASSADAS E GRELHADAS, MASSAS COM MOLHOS MAIS ENCORPADOS, UM BOM CHURRASCO E MUITAS CONVERSAS COM OS AMIGOS.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C
POTENCIAL DE GUARDA: 20 ANOS

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

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

RECONHECIMENTOS

96 PONTOS JAMES SUCKLING
94 PONTOS LA CAV

TOP 100 WINES OF CHILE – JAMES SUCKLING

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE
CATEGORIA FIRST GROWTH
CHILE SPECIAL REPORT – TIM ATKIN
ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020