

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



LAURA 2010

Laura es una mezcla clásica de las cuatro variedades preferidas por cada miembro de la familia. Es el cúmulo del meticuloso trabajo que realizamos. El vino pasa por un proceso de selección triple: Primero en el viñedo – hilera por hilera –, luego las uvas y finalmente, las barricas.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:

Mezcla de 4 variedades: Cabernet Sauvignon (33%), Malbec (33%), Cabernet Franc (17%) & Petit Verdot (17%)

Denominación de Origen:

Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig

Cosecha: A mano

Vinificación: Las uvas fermentaron en tanques pequeños de no más de 1 tonelada.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa nueva, durante 20 meses y luego, 12 meses en botella antes de lanzarlo al mercado.

Clarificación & Estabilización: El vino fue embotellado sin filtrar, directo de la barrica a la botella.

Potencial de Guarda: 15 años.

Reconocimientos: 94 Pts., Ranking Mejor de Colchagua & Mejor Mezcla Tinta, Descorchados 2016

Recomendación de Guarda: Ponga botella en posición horizontal, el vino en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro, a no más de 15° C / 59° F.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 2.6 g/l
Acidez Total	: 5.8 g/l (ácido tartárico)
pH	: 3.58
Producción	: 1.450 botellas
Embotellado	: Enero 2012

Comentarios del Enólogo

Rojo rubí profundo, con una nariz madura, seductora y cremosa, donde la fruta interactúa con la barrica francesa con impresionante franqueza. Los aromas que destacan son a grosellas y guindas negras, mezclados con pimienta blanca e hinojo. Tiene un exquisito e indeterminado final.

En boca es concentrado, con énfasis en elegantes y centrados taninos.

- Renato Czischke

Maridaje: Carnes rojas de vacano, lomo de cordero, con salsas especiadas y papas. Es un vino versátil por su viveza, frescura y textura.

T° de Servicio: 16° - 18° C / 61° - 64° F



Disfruta con estilo & responsabilidad.