

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



LAURA 2012

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 (38%), Malbec (35%), Petit Verdot (17%) & Cabernet Franc (10%)

Denominación de Origen:

Santa Cruz, 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 clarificar o filtrar, directo de la barrica a la botella.

Reconocimientos: 94 Pts., Ranking Mejor de Colchagua & Mejor Mezcla Tinta, Descorchados 2016; 94 Pts. & Recomendado Categoría Ícono, Revista & Guía La CAV, 2018.

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 | : 2.700 botellas |
| Embotellado | : Enero 2014, L13207 |

Comentarios del Enólogo

Laura 2012 es maduro, seductor y cremoso en la nariz, 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

Potencial de Guarda: 15 años

Maridaje: Carnes vetadas, quesos maduros y una gran conversación.

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

Disfruta con estilo & responsabilidad.

WWW.LAURAHARTWIG.CL

