

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



LAURA 2013

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 (41%), Malbec (32%), Cabernet Franc (15%) & Petit Verdot (12%)

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 & Filtración: El vino fue embotellado sin clarificar o filtrar, directo de la barrica a la botella.

Reconocimientos: 95 Pts. MW Tim Atkin, 2017; 96 Pts. James Suckling 2017; 95 Pts. 2017 Descorchados; 91 Pts. Robert Parker's Wine Advocate

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 2.3 g/l
Acidez Total	: 5.8 g/l (ácido tartárico)
pH	: 3.58
Producción	: 3.500 botellas
Embotellado	: Enero 2015, L17072

Comentarios del Enólogo

Laura 2013 es maduro, seductor y de gran complejidad en nariz. Resaltan notas a cereza negra, casis, notas herbales y pimienta. En boca es muy concentrado, de textura exquisita, entregada por la nobleza de sus taninos. De gran final.

- 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

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.

Disfruta con estilo & responsabilidad.

WWW.LAURAHARTWIG.CL

