

EDICIÓN DE FAMILIA (EDF) 2014

Este Edición de Familia nació de la inquietud de nuestro enólogo de crear una mezcla clásica tinta con las uvas de los viñedos más antiguos plantados en nuestra viña, que reflejara el potencial de las variedades y la calidad de la fruta que recibimos cosecha tras cosecha.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: Una mezcla de Cabernet Sauvignon (54%), Malbec, (25%), Petit Verdot (12%) & Cabernet Franc (9%).

Denominación de Origen: Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig

Cosecha: A mano

Un año con heladas en primavera, y un verano seco, con importante oscilación térmica entre día y noche, terminando en marzo con temperaturas moderadas. El resultado es fruta extremadamente balanceada.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 20 meses. y luego, 1 año en botella, antes de lanzarlo al mercado.

Clarificación & Filtrado: Directamente de la barrica a la botella.

Reconocimientos: 95 Pts. James Suckling 2017; 94 Pts. MW Tim Atkin, 2018; 95 Pts. & Mejor de Colchagua, Descorchados 2018; 90 Pts. Wine Enthusiast; 90 Pts. Wine Advocate - Robert Parker 2018

Almacenamiento: Pon la botella en posición horizontal, con 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 : 6.1 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.63
Producción : 6.500 botellas
Embotellado : Marzo 2017, L17070

Color: Rojo rubí profundo con tonos violetas.

Aroma: Frutoso y especiado, con toques de guinda negra, mora y chocolate negro, con notas a casís, flores y grafito.

Sabor: Seco en boca, con estructurados pero nobles taninos. Todavía joven, obteniendo elegancia con el tiempo.

Capacidad de Guarda: 15 años.

Maridaje: Este vino requiere un buen corte de carne.

Tº de Servicio: 16-18° C / 61-64° F

Enólogo: Renato Czischke

