

EDICIÓN DE FAMILIA (EDF) 2015

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 (50%), Malbec, (28%), Petit Verdot (12%) & Cabernet Franc (10%).

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig

Cosecha: A mano

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: Filtración antes de envasado.

Enólogo: Renato Czischke

Reconocimientos: 94 Pts. Tim Atkin, MW, Chile Special Report 2019; 94 Pts. & Entre Mejores de Colchagua, Descorchados 2019; 95 Pts. James Suckling 2018; 94 Pts. & Recomendado Categoría Súper Premium, Revista & Guía La CAV 2018;

Almacenamiento: Guarda 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 : 2.9 g/l
Acidez Total : 6.1 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.6
Producción : 9.558 botellas
Embotellado : Octubre 2017, L17310

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, de gran paladar medio. Entrega taninos sedosos, y una textura de principio más fina que sus antecesores marcado por una gran vendimia 2015.

Capacidad de Guarda: 15 años.

Maridaje: Un buen corte de carne roja, en su punto.

Tº de Servicio: 18° C / 61-64° F