

# Laura Hartwig

PREMIUM WINES



## SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2015

Los viñedos de nuestro Carménère Single Vineyard han sido cuidadosamente seleccionados a través de los años, por producir consistentemente uvas muy concentradas. Más complejidad se obtiene al guardar el vino en barricas usadas hasta su madurez. El resultado final es un vino elegante, de excelente calidad.



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:** 95% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

**Denominación de Origen:** Valle de Colchagua

**Viñedos:** Laura Hartwig, plantados en 1980, Cuartel N° 4.

**Suelos:** Arcilla en superficie y en las profundas hay depósitos de arena.

**Portainjerto:** Franco

**Cosecha:** A mano

**Recepción de la Uva:** Los racimos llegaron en cajas de 15 kg. Las bayas fueron separadas suavemente del racimo para pasar a la mesa de selección.

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable. Maceración prefermentativa primero y luego, se fermentó a temperaturas controladas durante 10 a 12 días.

**Guarda en Barrica:** 100% en barrica francesa de 3er y 4to uso, durante 12 meses.

**Clarificación & Estabilización:** Filtración natural y suave antes de embotellar.

**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 y responsabilidad.

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 13.5%

**Azúcar Residual** : 2.6 g/l

**Acidez Total** : 6 g/l (ácido tartárico)

**pH** : 3.59

**Producción** : 43.400 botellas  
L17067

**Color:** Rojo rubí profundo.

**Aroma:** Profundamente complejo y atractivo, con fruta roja y casis. Elegantes notas especiadas con tabaco, chocolate negro y roble.

**Sabor:** Elegante y envolvente en boca, taninos medios, jugosos y sedosos. Fruta roja emerge consistente con un año que logró una madurez balanceada; final largo e intenso.

**Potencial de Guarda:** 10 años.

**Maridaje:** Con carnes vetadas, quesos complejos, o comidas especiadas.

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

**Enólogo:** Renato Czischke

WWW.LAURAHARTWIG.CL

