

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2016

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: 100% Carménère

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Viña Laura Hartwig, Cuartel "Isla", plantados en el año 2000.

Suelos: Las estratas superficiales son franco arcillosas y en las profundas hay depósitos de arena.

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. Se realizó una maceración pre-fermentativa y luego, se fermentó a temperaturas controladas durante 10 a 12 días.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa de 4º uso, durante 12 meses.

Clarificación & Estabilización: Estabilización natural y suave filtración antes de embotellar.

Enólogo: Renato Czischke

Potencial de Guarda: 5 años.

Reconocimientos: 90 Pts., Revista & Guía La CAV 2018

ANÁLISIS

Alcohol : 13%
Azúcar Residual : 2.6 g/l
Acidez Total : 5.1 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.67
Producción : 29.300 botellas
Embotellado : Junio, 2017, L18024

Color: Rojo profundo, con bordes violetas y tonos casi negros.

Aroma: Notas a ciruela negra y berries, junto con notas herbales y especiadas producto de una estación fría y templada.

Sabor: Textura sedosa y suave estructura en boca, donde el envejecimiento en barrica se fusiona completamente con el vino. La acidez es sutil y balanceada, dándole un gran final.

Maridaje: Muy versátil. Va bien con carnes blancas, pescados grasos, pasta, platos de arroz, guisos, comidas especiadas, asiáticas con picor, incluyendo curry. Ideal con comida Chilena.

Tº de Servicio: 16-18° C / 61-64° F



Disfruta con estilo y responsabilidad.