

EDICIÓN DE FAMILIA (EDF) 2017

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 (44%), Malbec, (38%), Petit Verdot (12%) & Cabernet Franc (6%).

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.

Clarificación & Filtrado: Filtración antes de envasado.

Capacidad de Guarda: 15 años y más.

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

Tº de Servicio: 18° C / 61-64° F

Reconocimientos: 95 Pts. James Suckling Reporte 2019

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	: 3.55
Producción	: 14.100 botellas
Embotellado	: Feb. 2019, L19048

Notas de Cata:

“Grosellas negras recién recolectadas, hoja de laurel, tierra húmeda, conos de pino y la concha de ostra, hacen que tenga una muy reservada nariz. De grano fino pero muy estructurado en boca, con taninos que tanto la fruncen como la acarician. Hay una buena concentración en el paladar central y tiene atractivas capas.” - Reporte James Suckling 2019

La Vendimia 2017 fue de bajo rendimiento determinado por una primavera fría del año anterior, y dos heladas primaverales. Por otro lado, enero fue el mes más cálido del siglo lo que en definitiva nos entregó un vino concentrado y maduro con menos especia que un año normal.

- Renato Czischke, Enólogo

