

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2017

Los viñedos de nuestro Cabernet Sauvignon Single Vineyard han sido cuidadosamente seleccionados a través de los años. Los viñedos viejos, de 40 años, le otorgan a este vino una elegancia, balance e identidad única dentro de los mejores Cabernet Sauvignon del Valle de Colchagua.



FICHA TÉCNICA

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

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel Nogal 4 y 5, plantados en 1980.

Portainjerto: Franco

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

Cosecha: A mano

Recepción de la Uva: Los racimos se cosecharon y llegaron en bins a la bodega donde las bayas fueron separadas suavemente del racimo para pasar a la mesa de selección.

Fermentación: En tanques de acero inoxidable. Maceración prefermentativa de 3 días y luego, se fermentó a temperaturas controladas durante 3 semanas.

Guarda en Barrica: En barrica francesa de 3er y 4to uso, durante 13 meses, y un componente de duela francesa primer uso.

Clarificación & Estabilización: Estabilización natural dada por sus dos inviernos en bodega. Filtración natural y suave antes de embotellar.

Reconocimientos: 91 Pts., James Suckling 2019, 91 Pts. & Recomendado, La CAV 2019

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5%
Azúcar Residual : 2.5 g/l
Acidez Total : 5.74 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.5
Producción : 53.0000 botellas, L19119
Embotellado : Abril 2019

Color: Rojo granate medio.

Aroma: Fruta roja fresca, guindas y arándanos, con algo de madera tostada, especias y toques minerales de grafito.

Sabor: Entrada suave y jugosa en boca, taninos medios, jugosos y a la vez con la estructura de un Cabernet Sauvignon. Con cuerpo e intensidad pronunciada.

Potencial de Guarda: 10 años y más.

Maridaje: Con carnes vetadas, quesos complejos, cerdo, cordero comidas especiadas, pizza.

T° de Servicio: 16-18° C / 61-64° F

Enólogo: Renato Czischke

Disfruta con estilo y responsabilidad.

WWW.LAURAHARTWIG.CL

