

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



SINGLE VINEYARD CARMÉNÈRE 2017

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, plantado el año 2000.

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

Portainjerto: Franco

Cosecha: A mano, seleccionando racimos en la misma parra. La Vendimia 2017 fue quizás la más cálida del siglo en el mes de enero. Para nuestra variedad más tardía -Carménère- fue beneficiosa en la obtención de una madurez fenólica temprana, sin tener que esperar tanto la fruta y un alcohol más alto.

Recepción de la Uva: Los racimos llegaron a la bodega en bins y la fruta pasa por la mesa de selección.

Fermentación: En tanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración en frío por 4 días y luego, fermentación alcohólica durante 10 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.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13%
Azúcar Residual	: 2.2 g/l
Acidez Total	: 5.6 g/l (ácido tartárico)
pH	: 3.7
Producción	: 30.000 botellas
Embotellado	: Agosto 2018, L18243

Color: Rojo carmín intenso y profundo.

Aroma: En nariz tiene intensa fruta roja, frutillas y moras, toques de especia, con notas de pimientos rojos y a nuez moscada..

Sabor: Muestra una gran suavidad en boca, con taninos elegantes y suaves. Buena concentración en el paladar medio, dando una rica y seductora sensación de dulzor a pesar de ser un vino seco. Tiene un estilo jugoso, que invita a seguir disfrutándolo con un delicado y amable final.

Maridaje: Esta cepa es muy versátil. Va bien con carnes blancas, pescados grasos, carnes rojas con poca grasa, pasta, pizza, platos de arroz, guisos, comidas especiadas, asiáticas con picor, incluyendo curry. Va bien con queso cheddar o mozzarella. Ideal con comida Chilena.

Tº de Servicio: 16-18° C / 61-64° F

Reconocimientos: 90 Pts., MW Tim Atkin 2019; 92 Pts. James Suckling 2019

Disfruta con estilo y responsabilidad.

WWW.LAURAHARTWIG.CL

