

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Laura Hartwig Edición de Familia 2017
Vinícola	Viña Laura Hartwig
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle de Santa Cruz (Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	44% Cabernet Sauvignon 38% Malbec 12% Petit Verdot e 6% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês de 1º e 2º usos por 20 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	94 James Suckling 93 Guia Descorchados 93 Tim Atkin 93 LA CAV 4.0 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha **Edición de Familia** da *bodega Laura Hartwig* é a expressão mais sincera do que o talentoso enólogo Renato Czischke pensa para os vinhos da empresa. Um verdadeiro **tributo** ao legado da família Hartwig, utiliza apenas uvas provenientes dos vinhedos mais antigos da propriedade e mescla **quatro castas distintas**, cada qual contribuindo com sua tipicidade para a construção de um *blend* único.

No *assemblage* temos **Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot e Cabernet Franc** em porções diferentes, todas colhidas à mão, fermentadas separadamente sob temperatura controlada e, então, amalgamadas no *blend* final. Este por sua vez estagiou em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo usos por longos 20 meses, e o vinho somente foi lançado ao mercado após um mínimo de 6 meses de afinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras, em que se destacam amora, mirtilo e ameixa; notas herbáceas de temperos frescos, como louro e orégano; toque terroso de terra molhada e couro recém curtido

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

exibe uma mescla de tensão, frescor e textura muito refinada, em que os taninos firmes mas polidos se mostram com a fruta negra madura e a nota herbácea, tendo como coadjuvantes o tostado de barrica, que chega levemente especiado e abaunilhado

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto shitake, charcutaria de alto padrão e queijos de massa dura em geral



CULINÁRIA