VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Laura Hartwig Laura 2013
Vinícola	Viña Laura Hartwig
Safra	2013
País	Chile
Região	Valle de Santa Cruz (Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	41% Cabernet Sauvignon 32% Malbec 15% Cabernet Franc e 12% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês novas por 20 meses, mais 12 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	96 pontos James Suckling | 95 pontos Tim Atkin | 95 pontos Guia Descorchados | 94 pontos La Cav | 91 pontos Robert Parker | 4.2 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Laura Hartwig: que vinícola sensacional!

Dos vinhos que passaram por aqui, poucos podem ter sua qualidade descrita abaixo do nível “excelente”. Mas hoje é dia de apresentar **algo que beira a perfeição.**

Mescla de quatro variedades: Cabernet Sauvignon (41%), Malbec (32%), Cabernet Franc (15%) e Petit Verdot (12%). As uvas se originam em Santa Cruz, no Valle do Colchagua, e passam por uma **seleção tripla**: no vinhedo, apenas cachos perfeitamente maduros são colhidos. Na chegada à vinícola, os grãos são selecionados manualmente. Após a vinificação e maturação — de 20 meses em carvalho francês de primeiro uso.

Na taça ele revela diversas facetas: de frutas frescas como o figo, à maduras como morango, cereja e cassis. De notas refrescantes como menta e cânfora, aos toques tostados do carvalho, passando ainda por nuances de pimenta preta e chocolate ao leite.

Na boca uma excelente acidez e taninos carnudos estruturam um conjunto encorpado, porém alinhadíssimo, e repleto de intensidade de sabor. É um tinto que persiste no palato por um longo tempo, com notas de cereja doce e chocolate ecoando no fim de boca.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho intenso com reflexoes violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, em que se destacam cereja, framboesa, amora e ameixa, com um toque de figo fresco; nota herbácea que remete a pimenta-vermelha; mentolado; chocolate, baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: carga frutada se confirma escoltada por notas especiadas doces e um toque mentolado refrescante; encorpado, robusto, de encher a boca, com acidez crepitante e taninos firmes e extremamente refinados; final longuíssimo, com a fruta e uma nota de chocolate em destaque

CULINÁRIA

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: salada caprese, choripán tradicional, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula