

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Laura Hartwig Seleccion del Viticultor Cabernet Franc 2015
<b>Vinícola</b>	Viña Laura Hartwig
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	20 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	30-45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pontos Tim Atkin   93 pontos James Suckling   93 pontos Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinícola chilena que está causando um furor nas publicações, uma Laura Hartwig é focada na elaboração de vinhos premium. Integra o MOVI e está instalado na propriedade Santa Laura, no Vale de Colchagua, que foi recuperado há mais de um ano de 1928 pelo pai de Laura.

Agora em 2019, recebeu o Master of Wine Tim Atkin, uma classificação simbólica da **Premier Cru Class**, com uma qualidade excepcional de seus rótulos. Apenas 20 vinícolas chilenas recebem essa distinção, como elas são reputadas como *Almaviva* e *Errazuriz*.

Entrega aqui um **Franc Cabernet** Mais de 25 anos de idade, plantado no pé de galinha (isto é, sem uso de porta-enxertos).As uvas são colhidas manualmente, fermentadas em inox e depois por 20 meses em barricas francesas (1° e 2° usos).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

aromas intensos de pimenta branca e frutas silvestres junto de nuances minerais de grafite e carvão



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

conjunto estruturado, de taninos sedosos, ótima acidez e uma paleta de sabores que contempla cereja vermelha, tabaco, couro e um toque vegetal

### 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

tournedo de filé mignon com molho de cogumelos, tomates recheados assados no forno, rosbfie, coelho desossado com ervas frescas, queijos de média maturação



### CULINÁRIA