

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Laura Hartwig Selección del Viticultor Cabernet Sauvignon 2018
Vinícola	Viña Laura Hartwig
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle de Santa Cruz (Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho por 12 meses e, então, em ovos de concreto por 9 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	93 pontos James Suckling - 93 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos produzidos pela **Laura Hartwig Premium Wines** merecem diversos adjetivos, mas o que nos vem à mente com frequência é *apaixonantes*.

Unanimidade entre os *sommeliers* da **Curadoria VinumDay**, trata-se de uma *bodega* com a estirpe e o reconhecimento que o bom produto chileno merece. Uma das escolhidas pelo **Master of Wine Tim Atkin** para ser simbolicamente nomeada **Premier Cru Classé** do país, dada a excepcional qualidade dos seus rótulos, entrega safra após safra vinhos inesquecíveis.

Os aromas são de frutas negras maduras, como ameixa, cereja e mirtilo, de ervas frescas, como orégano, tomilho e sálvia, tudo embalado por uma agradável percepção amadeirada que remete a fava de baunilha, chocolate e tabaco.

Na boca é parelho em fruta, especiarias e notas tostadas, com as frutas negras se confirmando maduras e generosas, escoltadas por acidez pulsante e taninos firmes, tensos e aveludados. O final é suculento e equilibrado, prometendo ainda bons anos de guarda e afinamento em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, cereja e mirtilo; ervas frescas, como orégano, tomilho e sálvia; fava de baunilha, chocolate e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas negras se confirmam, de bom corpo, taninos firmes, tensos e aveludados; acidez pulsante; final suculento e equilibrado na fruta, notas especiadas e tons de de tabaco e café

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



CULINÁRIA