

## EDICIÓN DE FAMILIA (EDF) 2018

Este Edición de Familia nació de la inquietud de nuestro enólogo de crear una mezcla clásica tinta con las uvas de los viñedos más antiguos plantados en nuestra viña, que reflejara el potencial de las variedades y la calidad de la fruta que recibimos cosecha tras cosecha, haciendo un tributo a la tradición vitivinícola de la familia Hartwig.



### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:** Mezcla de Petit Verdot (33%), Cabernet Sauvignon (27%), Cabernet Franc (23%) & Malbec, (17%).

**Denominación de Origen:**  
Santa Cruz, Valle de Colchagua

**Viñedos:** Laura Hartwig

**Cosecha:** A mano, seleccionando racimos en la misma planta. La fruta llega en bins desde viñedo a la bodega. La fruta es volteada sobre una cinta de selección separando hoja y cualquier racimo con defecto antes de llegar al depósito.

**Guarda en Barrica:** 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 20 meses y luego, un tiempo en botella antes de lanzarlo al mercado.

**Clarificación & Filtrado:** Suave filtrado grueso antes de embotellar.

**Capacidad de Guarda:** 15 años y más.

**Maridaje:** Un buen corte de carne roja, magra y en su punto, o una clásica lasaña boloñesa.

**T° de Servicio:** 18° C | 61-64° F

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 14%  
**Azúcar Residual** : 2.9 g/l  
**Acidez Total** : 6.1 g/l (ácido tartárico)  
**pH** : 3.55  
**Producción** : 14.100 botellas  
**Embotellado** : Marzo 2021

**Enólogo** : Renato Czisckhe

### Notas de Cata:

“Este vino se envejece en barricas por 20 meses y lo que sale de allí es una suerte de ejemplo muy bien logrado del estilo suave, amable y equilibrado de Hartwig. Todo parece en su lugar, con la acidez justa para darle nervio, pero a la vez con esas frutas dulces que ofrece el clima cálido de Colchagua.” – Patricio Tapia

**Reconocimientos:** 94 Pts., Tim Atkin MW, 2022; 94 Pts. Descorchados 2021; 94 Pts. Revista & Guía Mesa de Cata La CAV 2021; 92 Pts. Robert Parker’s Wine Advocate 2021

**Recomendación de Guarda:** Pon la botella en posición horizontal para que el vino esté en contacto con el corcho, en un lugar fresco, seco y oscuro, a no más de 15° C | 59° F.