

Laura Hartwig®

PREMIUM WINES



SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON 2022

Los viñedos de nuestro Cabernet Sauvignon Single Vineyard han sido cuidadosamente seleccionados a través de los años. Los viñedos viejos, de 40 años, le otorgan a este vino una elegancia, balance e identidad única dentro de los mejores Cabernet Sauvignon del Valle de Colchagua.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel Nogal 4 y 5, plantados en 1980.

Portainjerto: Franco

Suelos: Arcilla en la superficie y depósitos de arena en las estratas profundas.

Cosecha: A mano

Recepción de la Uva: Los racimos se cosecharon y llegaron en bins a la bodega donde las bayas fueron separadas suavemente del racimo para pasar a la mesa de selección.

Fermentación: En tanques de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa de 3 días y luego, se fermentó a temperaturas controladas durante 3 semanas.

Guarda en Barrica: En barrica francesa de 3er y 4to uso durante 13 meses, y un componente de duela francesa primer uso.

Clarificación & Estabilización: Estabilización natural dada por sus dos inviernos en bodega. Filtración natural y suave antes de embotellar.

Reconocimientos: 90 Pts., James Suckling 2022;

ANÁLISIS

Alcohol : 13.5%

Azúcar Residual : 3.7 g/l

Acidez Total : 4.43 g/l (ácido tartárico)

pH : 3.75

Producción : 14158 botellas

Embotellado : 23 febrero 2024

Color: Rojo granate medio.

Aroma: Fruta roja, guindas; casis, con algo de madera tostada, especias y toques minerales de grafito.

Sabor: Entrada suave y jugosa en boca, taninos medios para dar la estructura de un Cabernet Sauvignon. Con cuerpo e intensidad pronunciada.

Potencial de Guarda: 10 años y más.

Maridaje: Con carnes vetadas, excelente aliado para los asados, carnes ahumadas, y quesos complejos.

T° de Servicio: 16-18° C | 61-64° F

Disfruta con responsabilidad.
Recicla botellas y cajas de cartón.

WWW.LAURAHARTWIG.CL

