

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



LALUCA SAUVIGNON BLANC 2024

Este vino nace de una selección de fruta de un viñedo ubicado en el Valle de Curicó. Se desmarca de la línea tradicional de la Viña, ya que es un vino joven, aromático y refrescante.



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen:
Valle de Curicó

Suelos: Este valle se caracteriza por tener suelos de textura franca, fertilidad media y bien irrigados por gracias a la red de canales que nacen de los ríos en la zona media del valle

Cosecha: A mano, con la primera selección realizada en el viñedo.

Recepción de la uva: Los racimos llegaron a la bodega en bins y luego pasaron por la mesa de selección.

Fermentación: En tanques de acero inoxidable. Fermentación alcohólica se llevó a cabo durante 10 días.

Guarda: 9 meses en cuba de acero inoxidable.

Afinamiento & Estabilización:
Estabilización con frío estático y filtración antes del embotellado.

ANÁLISIS

Alcohol : 13%
Azúcar Residual : 1,14 g/l
Acidez Total : 6.26 g/l (ácido tartárico)
pH : 2.91
Producción : 3.600 botellas
Embotellado : Diciembre 2024

Potencial de Guarda: Por su buena acidez, se podría guardar 3 años, pero es un vino recomendado para disfrutar joven, dentro del año.

Notas de Degustación

Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos
Expresivas notas tropicales, , piel de limón de pica; al abrirse aparecen notas de frutos blancos y notas herbales.

Cuerpo medio; cremoso, acidez muy interesante y agradable final

Maridaje: Platos frescos, ceviches, carpaccios, tártaro, ostras, o sushi .
Pastas y carnes blancas.

T° de Servicio: Frío, a 6 - 8° C | 46° F

“Laluca” es el nombre que con cariño la familia y los más cercanos se refieren a Laura. Es un vino joven y vibrante, donde se siente el frescor del año cosecha.

WWW.LAURAHARTWIG.CL



Disfruta con responsabilidad.

Recicla botellas, corchos y cajas de cartón.