

EDICIÓN DE FAMILIA (EDF) 2021

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 (47%), Cabernet Sauvignon (25%), Malbec (19%) & Cabernet Franc (9%).

Denominación de Origen:
Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: La uva proviene de viñedos únicos en nuestro campo: el Cabernet Sauvignon del Cuartel Nogales (1980), el Malbec de Pidén (2006); el Petit Verdot de Los Naranjos (2006) y el Cabernet Franc, del Cuartel Sauce, plantado en 1994. Los suelos del campo son profundos y franco-arcillosos en la superficie.

Cosecha: A mano, seleccionando racimos en la misma planta y doble selección en bodega.

Guarda en Barrica: Se guarda el 100% del vino en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 20 meses. Posteriormente se seleccionan los mejores componentes para hacer la mezcla de EDF según el comportamiento de la añada.

Luego, pasa un tiempo en botella antes de lanzarlo al mercado.

Clarificación & Filtrado: Suave filtrado grueso antes de embotellar.

Capacidad de Guarda: 10 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	: 13,5%
Azúcar Residual	: 3.2 g/l
Acidez Total	: 5.5 g/l (ácido tartárico)
pH	: 3.77
Producción	: 10.000 botellas
Embotellado	: Junio 2023

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

Nariz sutilmente mineral y particularmente especiada, con un fondo de frutos rojos y azules, con un pimenton rojo presente.

Boca lineal y expresiva en el paladar con cuerpo medio, y taninos finos, granulares con madera francesa presente.

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.

WWW.LAURAHARTWIG.CL

