

Laura Hartwig

PREMIUM WINES



LALUCA SAUVIGNON BLANC 2022

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: 12 meses entre cuba de acero inoxidable.

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

ANÁLISIS

Alcohol : 12%
Azúcar Residual : 1,54 g/l
Acidez Total : 5.92 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.09
Producción : 2.200 botellas
Embotellado : Febrero 2023

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 herbales a grosella espinosa, hierba recién cortada y piel de limón de pica., además de frutos tropicales.
Cuerpo medio; cremoso, fresca acidez y agradable final

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

T° de Servicio: Frío, a 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.