

LALUCA MERLOT 2019

Este joven vino se desmarca de la línea tradicional de la Viña, ya que es del año, con una maduración 100% en acero inoxidable, sin barricas. El resultado es un vino particularmente fresco, liviano, a la vez complejo.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal:
100% Merlot

Denominación de Origen:
Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel Molle Chico, plantado en 2006.

Suelos: Profundos. Las estratas superficiales son de una textura franco-arcillosa y en las profundas, se encuentran depósitos de arena.

Portainjerto: Sobre Cabernet Sauvignon

Cosecha: A mano

Recepción de la Uva: Los racimos llegaron en cajas de 15 kg. Las bayas fueron separadas suavemente del racimo para pasar a la mesa de selección.

Fermentación: En tanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre-fermentativa y luego, se fermentó a temperaturas controladas durante 10 a 12 días.

Afinamiento & Estabilización:
Estabilizado por frío y suave filtración.

ANÁLISIS

Alcohol	: 13.9%
Azúcar Residual	: 2.33 g/l
Acidez Total	: 4.6 g/l (ácido tartárico)
pH	: 3.72
Producción	: 11.525 botellas
Embotellado	: Dic. 26, 2019
Embotellado	: L19360

Potencial de Guarda: Por su buena acidez, se podría guardar 5 años, pero es un vino para disfrutar joven, dentro del año.

Notas de Degustación

Un vino color rubí claro, con tonos medios. En nariz es de intensidad alta, fruta roja, cereza roja, frutillas y ciruelas. De entrada jugosa y fresca en boca, vibrante, lleno de sabores. De estructura media, envolvente y exquisito final medio - Renato Czischke, Enólogo

Maridaje: Pimentones y berenjenas grilladas, ensaladas de camarones, carnes blancas o bien, solo.

T ° de Servicio: Frío, a 14° C | 57° 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.