



SUTIL®

Grand Reserve

PINOT NOIR 2019

VALLE DE CASABLANCA

Las uvas para este vino crecen en una ladera de exposición nor-oeste en el valle de Casablanca, uno de los valles chilenos de clima frío más reconocido para la producción de Pinot noir. El suelo es de granito, con presencia de arcilla de color rojo en la superficie.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La temporada 2018-2019 comenzó con un invierno deficitario en precipitaciones, posteriormente la primavera fue más fría que lo normal, que permitió regar en forma normal desde brotación al período pre-flor, ya que el mes de Noviembre fue muy caluroso, lo que trajo como consecuencia una pinta algo irregular, donde fue necesario seleccionar racimos y abrir la canopia por el centro para mejorar el ingreso de luz. Después de un diciembre normal, en términos de temperatura, las altas temperaturas del verano adelantaron la madurez y la acumulación de azúcar, donde finalmente se cosecharon estas uvas 1 semana antes de lo considerado normal, para lograr mantener la acidez y frescura que buscamos en estas uvas costeras.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Se cosechan las uvas a mano, que son trasladadas a nuestra bodega. Una vez recibidas, son despalilladas en parte sin moler; los granos enteros son dispuestos en cubas abiertas y cerradas. Se maceró en total por 21 días. Luego el vino se trasegó a barricas usadas, todas de roble francés.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Este Pinot noir tiene un suave color rojo, con tintes rubí. En nariz presenta intensas notas a fruta fresca, como guindas ácidas y frambuesas, integradas con suaves notas a tostado y especias. En boca se muestra refrescante, de mucho sabor y con un largo y refrescante final.

MARIDAJE

Aves de caza y corral, pescados de carne firme a la parrilla, guisos, risotto de verduras, pastas con pesto.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Pinot Noir

Alcohol: 13º

pH : 3,35

Azúcar Residual: 3,17

Acidez Total : 6,86

Guarda: 2-3 meses en contacto con las finas lías.

