



# SUTIL®

## Grand Reserve

### CARMENÈRE 2019

#### VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenère crecen en nuestro viñedo llamado San Jorge, que se ubica en el corazón del valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del océano pacífico y a 45 kilómetros de la cordillera de los andes. Los suelos del viñedo, más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención de humedad y de media fertilidad. Las plantas tienen 26 años de edad, son manejadas en espaldera de baja densidad con riego superficial tipo californiano.

#### COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La cosecha fue de gran calidad, y su principal característica fue que las condiciones climáticas en primavera y verano, fueron más bajas que lo normal, lo que retrasó la cosecha en más de 10 días respecto a lo esperado; esto hizo que la madurez fuera lenta, pausada y compleja, lográndose a la cosecha, uvas de gran intensidad de sabores y refrescante acidez.

#### COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Se cosechó en forma manual y mecánica a fines de Abril. Las uvas fueron trasladadas a nuestra bodega. Los racimos y uvas fueron dispuestos en estanques de acero inoxidable cerrados. Se maceró antes y después de la fermentación alcohólica completando un total de 28 días en contacto con las pieles.

#### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De color rojo carmín, con matiz rojo rubí. Sus aromas de gran intensidad a frutas rojas y negras, como ciruelas maduras y moras, se integran con notas especiadas características de la variedad. En boca el vino se presenta suave, con una buena estructura, con mucho sabor y de una larga y afrutada persistencia.

#### MARIDAJE

Ratatouille, seco de cordero, albacora grillada, tallarines al pesto, guisos de verduras y quesos cremosos. Pastel de choclo, humitas y charquicán.

---

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 95% Carmenère, 3% Petit Verdot y 2% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13º

pH : 3,24

Azúcar Residual: 4,26

Acidez Total : 2,62

Guarda: 12 meses en barricas francesas de segundo y tercer uso

Barricas: francesas usadas por 12 meses

