

---

# SUTIL®

## Reserve



### CABERNETSAUVIGNON 2019 VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas de este Cabernet Sauvignon fueron seleccionadas de nuestro viñedo San Jorge, ubicado en el corazón del valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, 55 km de lo sea no pacífico y a 45 km de la cordillera de los andes. Los suelos del viñedo, más cercanos al río, son de piedras redondeadas en su perfil junto a la presencia de arcilla limosa en la superficie, con una baja retención de humedad y baja fertilidad. Las plantas de una edad promedio de 25 años de edad, son manejadas en espaldera de baja densidad con riego superficial tipo californiano.

#### COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La temporada se caracterizó por ser de escasas lluvias, concentradas en invierno en dos meses de junio y julio. Luego las temperaturas empezaron a subir, y durante la primavera se registraron alzas en las temperaturas que afectaron algunos estados fisiológicos, que trajo consecuencias luego en los rendimientos. En noviembre se registraron temperaturas récord, con algo más de 2 °C por sobre la temperatura media normal. Esta alza en las temperaturas se mantuvo hasta la cosecha, generando bajas en los rendimientos por planta, así como un adelanto en la fecha de la cosecha de alrededor de 10 días. La cosecha se realizó entre el tres y 10 de abril.

#### COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma mecánica y manual a principios de abril y luego dispuestas en estanques de acero inoxidable, donde luego de una corta maceración pre fermentativa de dos días, el jugo se inoculo con levaduras para dar inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por ocho días a temperaturas entre 22 y 25 °C. Una vez agotadas las azúcares, el vino se mantuvo en contacto con barricas de roble francés por un periodo de ocho meses. Finalmente el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Carnes rojas asadas y a las brasas, carnes de casa, como ciervo o jabalí, con salsas al vino tinto, carnes con salsas de champiñones o setas, y trufas. Quesos maduros. Guisos con pimienta.

#### MARIDAJE

Ensaladas verdes, mariscos, pescados blancos con salsas al limón o vino blanco. Aperitivo, quesos blancos.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol (%vol.): 13º

Ph: 3,36

Azúcar residual (gr/lit): 3,63

Acidez total: 5,43

Guarda: 6-8 meses en contacto con roble francés y americano.

Barricas: 70% en barricas de más de 3 usos por 6 meses.

---