

SUTIL® *Grand Reserve*



CARIGNAN GARNACHA 2022

CAUQUENES - VALLE DEL MAULE

Las uvas crecen en el valle del Maule, a 20 kilómetros al noreste de la localidad de Cauquenes, en el viñedo Los Conquistadores, que se emplaza junto al río Cauquenes. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y con presencia de cuarzo, con presencia de arcilla en la capa superficial, presenta bajo contenido de materia orgánica y rico en cuarzo, condiciones que permiten retener la humedad e ir entregando esta agua a medida que la parra la necesite. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y vientos que entran desde la costa a través del río.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano a finales de Marzo. Posterior al despalillado, las uvas son depositadas en un estanque frío, de forma de mantener la vendimia a una temperatura de 5-6 °C por 5 días. Luego se da inicio a la fermentación alcohólica y a una maceración post fermentativa.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino muy elegante y fresco, con mucho carácter, aromas a frutas silvestres y guindas ácidas de gran intensidad aromática. En boca, el vino se presenta fresco, con taninos presentes que le dan carácter, con sabores a frutas frescas y con un largo final.

MARIDAJE

Cabrito o cordero al palo, vegetales grillados, chorizos, carnes de vaca y cerdo a la parrilla, pato o conejo de caza. Carnes guisadas con salsas especiadas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 60% Carignan y 40% Garnacha.

Alcohol (% vol): 13,5°

pH: 3,38

Azúcar Residual (g/l): 2,9

Acidez Total (g/l): 5,5

Guarda: 6 meses en contacto con las finas lías.

