



SUTIL® *Grand Reserve*

CABERNET SAUVIGNON 2021

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, dentro del cuartel 3; que se ubica al lado norte del río Cauquenes. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y presencia de arcilla roja, de baja materia orgánica y rica en cuarzo. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y ventosas desde la costa.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas y llevadas en forma inmediata a la bodega. Después de despalillar, fueron dispuestas en tanques de acero inoxidable para iniciar una maceración prefermentativa de 4 días. Posteriormente se dio inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por 10 días a temperaturas entre 24 y 28°C con periódicos remontajes para extraer aromas y sabores de la piel de las uvas. El vino realizó fermentación maloláctica. Finalmente, el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Color rojo rubí con matices rojo oscuro, limpio y brillante. En nariz destacan los aromas a fruta roja, como cereza y mora, además de guindas y arándanos, también presenta notas a frutos secos y notas especiadas y a clavo de olor. En el paladar, el vino se presenta con suaves, pero intensos y maduros taninos, suave textura, integración de sabores a fruta y madera, con un final largo y afrutado.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas y a las brasas, empanadas, carnes de caza, carnes con salsas al vino tinto, ragú de vacuno, cordero al palo, salsas de champiñones, setas o trufas, quesos maduros, guisos a la pimienta. Cerdo a la olla o al horno.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Cabernet Sauvignon

Alcohol (%vol.): 14°

pH: 3,5

Azúcar Residual (g/l): 3,83

Acidez Total (g/l): 5,1

Guarda: 6 meses de contacto con Roble.

