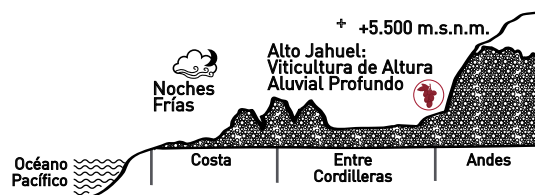


SUTIL® *Limited Release*

CABERNET SAUVIGNON 2020 VALLE DEL MAIPO



Una marca que refleja la verdad de su origen, buscando una conexión entre la variedad y el lugar.

Las uvas provienen de 2 viñedos, uno ubicado en Catemito y otro en Linderos, ambos ubicados en el valle del Maipo al pie de la cordillera de Los Andes, sobre antiguas terrazas del río Maipo a 550 y 580 msnm. Los suelos son de tipo aluvial, muy profundo con presencia de piedras redondas, en todo el perfil, que le dan gran permeabilidad; por otro lado, presentan un 20-30% de arcilla, dependiendo de la profundidad, que le permite al suelo retener humedad para el crecimiento de las plantas.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La vendimia se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general. Tuvimos una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez. La cosecha se realizó entre el 10 y 15 de Abril.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y fueron trasladadas a la bodega en Peralillo. Macerado en frío por 5 días y luego fermentadas en estanque de acero inoxidable, con periódicos pisoneos. El vino fue trasegado posteriormente a barricas de roble francés nuevas y usadas de 300 y 500 litros, además de fudre de 3.000 litros de roble francés por 16 meses. El vino fue filtrado por 3 micras previo al envasado.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Vino de color rojo rubí con matiz rubí brillante y profundo. Alta intensidad aromática de frutas rojas como cerezas y frutilla, entrelazadas con notas a regaliz, cassis, hoja de laurel, algo de menta, notas de moka y roble tostado. Paladar de elegante concentración, y suave volumen, con taninos maduros y redondos, de largo y afrutado final, lo hace un vino ideal para acompañar comidas.

MARIDAJE

Carnes rojas, carnes de caza (jabalí, ciervo, conejo), cordero, empanadas de pino, pastas con guisos, quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 96% Cabernet sauvignon y 4% Petit Verdot

Alcohol: 14°

pH: 3,35

Azúcar Residual: 3,36

Acidez Total: 5,68

Guarda: 16 meses de guarda en barricas de roble francés de 300 y 500 litros

Barricas: 15% barricas nuevas, 85% barricas de 2 y tercer uso.

