

SUTIL® *Reserve*



CHARDONNAY 2022

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Chardonnay se encuentran en nuestro viñedo 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, cercanos al río, son de origen aluvial, con un perfil franco arcilloso en superficie, de gran profundidad, buen drenaje y pobre en fertilidad. El viñedo se encuentra a 130 m.s.n.m., es clon 130 y se riega por goteo.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en las frías noches, la segunda quincena de Marzo. Las uvas se llevaron a la bodega donde fueron gentilmente prensadas. El jugo obtenido se clarificó y luego la mayor parte se fermentó en estanques de acero inoxidable. El vino se mantuvo sobre sus lías. Un 20% de vino, realizó fermentación maloláctica; finalmente fue suavemente filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color amarillo suave y brillante, con intensos matices amarillo-dorados, este vino presenta notas a fruta como durazno y pera, así como notas tropicales como chirimoya y piña, asociadas a notas florales como acacia y jazmín integradas con suaves aromas a roble tostado. En boca, el vino se presenta sabroso, con sabores a fruta, con una equilibrada acidez y unas muy bien integradas notas a fruta seca. Jugoso y refrescante, de largo final.

MARIDAJE

Pastas con rellenos marinos o con salsas con cremas, carnes blancas como pollo o conejo, pescados de carnes rojas como atún, anchoveta, jurel, salmón y trucha. Aves de caza como codorniz y faisán. Ostiones. Piure. Cerdo a la plancha.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Chardonnay

Alcohol (%): 13.5°

pH: 3,43

Azúcar Residual (g/l): 2,35

Acidez Total (g/l): 5,25

Guarda: En contacto con las finas lías.

