



SUTIL® *Reserve*

CABERNETSAUVIGNON 2022

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 la costa del océano 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 SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas 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 inoculó con levaduras para dar inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por 10 días a temperaturas entre 24 y 26 °C. Una vez agotadas las azúcares, el vino se mantuvo en contacto con roble. Finalmente, el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí limpio y brillante, de matices que revelan los 2 años de evolución. En nariz se muestra de intensas notas a fruta roja como frutillas, guindas rojas, arándanos y moras, integrados con notas a roble, café, cacao y caramelo. En boca el vino es de textura suave y sedoso, con un paladar medio de buena concentración, siendo el final largo y equilibrado.

MARIDAJE

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.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Cabernet Sauvignon
Alcohol (%vol.): 13,5°
Ph: 3,54
Azúcar residual (g/l): 3,94
Acidez total (g/l): 5,07
Guarda: 3 Meses contacto con Roble.

