

SUTIL® *Grand Reserve*



RED BLEND 2022

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenère y Cabernet Sauvignon, crecen en nuestro viñedo llamado 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 del viñedo, más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención de humedad y de media fertilidad.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN Y VENDIMIA

En resumen, la temporada 2022, se caracterizó por la sanidad de las uvas, en la cual no se generaron eventos meteorológicos que afectaran la calidad de los vinos resultantes.

La cosecha se realizó durante el mes de abril. Las uvas fueron trasladadas a nuestra bodega y dispuestas en estanques de acero inoxidable cerrados. Se realizaron remontajes según degustación durante la vendimia. Se maceró un corto tiempo antes de fermentación y luego de la fermentación alcohólica, completando un total de 28 días. Posteriormente se realizó la fermentación maloláctica y crianza de 6 meses con roble.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color rojo con algunos ribetes violetas. Sus aromas tienen una gran intensidad, con notas a frutas rojas y negras. También, es posible percibir aromas especiados y roble, que complementan muy bien con la Fruta. En boca, buen volumen, taninos integrados, placentero final y acidez balanceada.

MARIDAJE

Guisos de verduras y quesos cremosos. Pastel de choclo o comidas con este ingrediente, empanadas, carnes rojas y pastas con salsas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 70% Carmenere 30% Cabernet Sauvignon

Alcohol (%vol.): 14°

pH: 3,63

Azúcar Residual (g/l): 2,8

Acidez Total (g/l): 5,3

Guarda: 6 meses de contacto con Roble.

