



SUTIL®

Grand Reserve

CARMENERE 2024

VALLE DE COLCHAGUA

Los suelos del viñedo son profundos, arcillosos, pesados, con buena retención de humedad y fertilidad media. Tiene un clima templado mediterráneo con humedad y nubosidad costera, y un marcado contraste térmico entre invierno y verano. Durante la temporada 2024, las uvas presentaron un buen estado sanitario y la cosecha se realizó 15 días más tarde, en relación a la vendimia 2023.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó manualmente durante el mes de abril. Las uvas fueron despalladas y luego transportadas a estanques de acero inoxidable para realizar la fermentación. Los remontajes se realizaron según degustación. Se llevó a cabo una maceración pre y post-fermentación, con un total de 25 días de contacto. El vino fue envejecido durante 9 meses y posteriormente se realizó la mezcla y una suave filtración antes del embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo con intensos matices violetas. Sus aromas muestran mucho carácter y tipicidad. Presenta notas especiadas, pero también frutas negras y rojas, que complementan muy bien con las notas a roble. Complejo y con personalidad. En boca, tiene buen volumen y persistencia, equilibrado, taninos sedosos y acidez balanceada.

MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos de carne o vegetales, quesos cremosos, platos a base de tomate y especiados. Platos chilenos Platos con pimientos, calabacines, champiñones o berenjenas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Carmener
Alcohol:	14%
pH:	3,4

Azucar Residual:	2 g/L
Acidez Total:	5,3 g/L
Guarda:	9 meses.

