

SUTIL®

Grand Reserve

CHARDONNAY 2024



VALLES DE COLCHAGUA

Nuestro Chardonnay se cultiva en el viñedo San Jorge, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del Océano Pacífico y 45 kilómetros de la Cordillera de los Andes. Los suelos tienen un perfil superficial franco arcilloso, de gran profundidad y buen drenaje. El viñedo se encuentra a 130 metros sobre el nivel del mar y es irrigado por goteo.

VINIFICACIÓN

Durante la temporada 2024, las uvas presentaron buen estado sanitario y la cosecha se realizó 15 días más tarde que la vendimia 2023.

Las uvas cosechadas fueron prensadas y el mosto se clarificó en estanques de acero inoxidable. La fermentación se llevó a cabo a 16°C. Después de la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus lías finas. Un 35% del vino fue criado en barricas. Posteriormente, se realizó el ensamblaje y embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio. Sus aromas son intensos, con notas de frutas tropicales como piña, perfectamente complementadas con aromas tostados, vainilla y mantequilla. En boca muestra una acidez equilibrada, cremosidad y un final muy agradable.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con pastas con salsas blancas, carnes blancas a la parrilla y pescados a la parrilla o con salsas blancas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Chardonnay
Alcohol:	13%
pH:	3,2

Azúcar Residual:	1,6 g/L
Acidez Total:	6 g/L

