



SUTIL® *Grand Reserve*

CABERNET SAUVIGNON 2022

CAUQUENES, VALLE DE MAULE

Las uvas se cultivan en el Valle del Maule, situado a 20 kilómetros al noreste de la ciudad de Cauquenes, específicamente en el viñedo Los Conquistadores, dentro del bloque 3, ubicado en el lado norte del río Cauquenes. Los suelos se originan del granito, presentando un tipo de suelo de grava con presencia de arcilla roja, baja materia orgánica y abundante cuarzo. El clima se caracteriza por ser caluroso y duradero durante el día a lo largo de la temporada, contrastando con noches frescas y ventosas provenientes de la costa cercana.

VINIFICACIÓN

La cosecha de las uvas comienza en las primeras horas del día, seguida por el despalillado y la colocación en tanques de acero inoxidable, iniciando un proceso de maceración prefermentativa de cuatro días. La fermentación alcohólica se lleva a cabo durante un período de 10 días a temperaturas que oscilan entre 24 y 28°C, con técnicas suaves de pisoneo para extraer aromas y sabores de las pieles de las uvas. Posteriormente, el vino pasa por fermentación maloláctica y madura durante 9 a 12 meses en contacto con roble francés. Antes del embotellado, el vino es delicadamente filtrado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El vino presenta un bouquet de frutas rojas maduras con matices especiados. En boca, se pueden detectar notas de cereza ácida, baya maqui y moras silvestres, acompañadas de taninos sedosos, acidez persistente, un paladar medio de sacarosa y un final agradablemente cremoso.

MARIDAJE

Las combinaciones óptimas para este vino incluyen carnes rojas a la parrilla y asadas, empanadas, carnes de caza, carnes acompañadas de salsas de vino tinto, estofado de carne, cordero asado al palo, platos con champiñones, salsa de champiñones o trufas, quesos maduros y guisos picantes. Además, los platos de cerdo cocidos en olla o al horno también complementan excelentemente este vino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Cabernet Sauvignon

Alcohol (% vol): 14°

pH: 3,56

Acidez Total (g/l): 5,4

Azúcar Residual (g/l): 3,42

Envejecimiento: 12 meses en contacto con roble.



2019 HARVEST



2019 HARVEST



2019 HARVEST



2020 HARVEST



2021 HARVEST



2022 HARVEST



2022 HARVEST

