



SUTIL®

Grand Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2023

VALLE DEL MAULE

Las uvas provienen de viñedos ubicados en el valle del Maule, a 20 kilómetros al noreste de la localidad de Cauquenes, en el viñedo Los Conquistadores (margen norte del río Cauquenes). Según la cercanía al río, los suelos son graníticos (maicillo) con presencia de arcilla, baja materia orgánica y cuarzo. En los sectores más cercanos al río hay mayor presencia de piedras redondas en el perfil. Clima caluroso y persistente durante el día, con noches frescas y presencia de vientos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon y fueron trasladadas a la bodega. Se realizó una maceración prefermentativa en frío por 3 días y luego la fermentación en estanques de acero inoxidable por 10 días, con levaduras nativas. Remontajes muy suaves y según degustación. Posteriormente el vino se guardó en bodega por 9 meses y se filtró previo al envasado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo rubí. Aromas intensos a frutos rojos como frutillas y ciruelas, y también frutos negros como cerezas. Posee leves notas herbales, especias y notas tostadas, presentes en nariz y agradables. En boca tiene taninos rústicos, buen volumen, acidez balanceada y un buen final.

MARIDAJE

Cordero; carnes rojas a la parrilla o al horno; guisos; quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Cabernet Sauvignon
Alcohol:	13,5%
pH:	3,5

Azúcar Residual:	2 g/L
Acidez Total:	5 g/L
Guarda:	9 meses

