



# SUTIL®

## *Grand Reserve*

### CABERNET SAUVIGNON 2025

#### 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, que se ubica al lado norte del río Cauquenes. Según la cercanía al río los suelos son granítico, tipo maicillo y presencia de arcilla, baja materia orgánica y con presencia de cuarzo. En los sectores más cercanos al río, mayor presencia de piedras redondas en el perfil. Clima Caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y con 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, se realizó la fermentación en estanque de acero inoxidable por 10 días, con levaduras nativas. Remontajes muy suaves y según degustación. Posteriormente fue guardado en bodega por 9 meses y filtrado, 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 y Quesos maduros. buen final.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

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

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

