



SUTIL®

Grand Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2025

VALE DO MAULE

As uvas provêm de vinhedos localizados no Vale do Maule, a 20 km a nordeste da cidade de Cauquenes, no vinhedo Los Conquistadores, no lado norte do rio Cauquenes. Conforme a proximidade ao rio, os solos são graníticos, com textura franco-arenosa e presença de argila, baixa matéria orgânica e presença de quartzo. Nas áreas mais próximas ao rio há maior presença de pedras arredondadas em todo o perfil. Clima quente e persistente durante o dia, com noites frescas e ventos predominantes.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas e levadas à vinícola. Realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio por 3 dias, seguida de fermentação em tanques de aço inoxidável por 10 dias com leveduras nativas. Foram feitas remontagens muito suaves conforme degustação. Em seguida, o vinho permaneceu em adega por 9 meses e foi filtrado antes do engarrafamento.

COMENTÁRIOS DO ENÓLOGO

Cor vermelho-rubi. Aromas intensos de frutas vermelhas como morangos e ameixas e frutas negras como cerejas. Notas sutis herbáceas, especiadas e tostadas, presentes e agradáveis. Em boca apresenta taninos rústicos, bom volume, acidez equilibrada e bom final.

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro; carnes vermelhas grelhadas ou assadas; ensopados; e queijos curados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Composition:	Cabernet Sauvignon
Álcool:	13,5%
pH:	3,5

Açúcar Residual:	2 g/L
Acidez Total:	5 g/L
Amadurecimento:	9 meses.

