



SUTIL®

Grand Reserve

MERLOT 2022

VALLE DEL COLCHAGUA

Las uvas de Merlot crecen en nuestro 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 a 45 kilómetros de la cordillera de los Andes. Los suelos del viñedo más alejados del río son profundos, pesados y arcillosos, con buena retención de humedad y fertilidad media.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente a comienzos de abril. Se colocaron en estanques de acero inoxidable para una maceración prefermentativa de 4 días, y posteriormente el jugo fue inoculado con levaduras para iniciar la fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo a temperaturas entre 24-27°C, durante 10 días. Una vez finalizada, el vino permaneció en contacto con los orujos por 10 días adicionales antes de ser trasegado a barricas de roble, donde permaneció por 9 meses.

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:	Merlot
Alcohol:	14,5%
pH:	3,56

Azúcar Residual:	3,91 g/L
Acidez Total:	4,74 g/L
Guarda:	9 meses en contacto con roble

