

SUTIL®

Grand Reserve

PINOT NOIR 2023



VALLE DE CASABLANCA

La ciudad de Casablanca está a 68 km de Santiago. Es un valle prelitoral ubicado en la planicie costera de la V Región de Chile, entre la Cordillera de la Costa y el océano Pacífico. En línea recta, la distancia al mar es de 18 kilómetros.

VINIFICACIÓN

Cosecha nocturna. Maceración prefermentativa por 4 días y post-fermentativa. Fermentación con levaduras nativas por 10 días entre 24-26°C. Remontajes según degustación. 21 días de contacto con las pieles. Posteriormente, 9 meses de contacto con roble.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo ligero y elegante. En nariz, intensas notas a frutillas, guindas ácidas y ciruelas, que se complementan muy bien con las especias y notas tostadas presentes en el vino. En boca presenta acidez balanceada, taninos integrados y una estructura media.

MARIDAJE

Carnes blancas, pastas con salsa de champiñones, pescados como salmón y quesos suaves.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Pinot Noir
Alcohol:	13,5%
pH:	3.5

Azucar Residual:	2.3 g/L
Acidez Total:	5.3 g/L
Guarda:	9 meses de contacto con roble.

