

SUTIL® *Grand Reserve*



RED BLEND 2023

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenère y Cabernet Sauvignon crecen en nuestro viñedo llamado 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, arcillosos y pesados, con retención de humedad.

COMENTARIOS DE LA VINIFICACIÓN

La cosecha tuvo lugar durante abril, en la primera semana para el Cabernet Sauvignon y en la última semana para el Carmenère. La trituración de uvas sin rodillos fermentó en acero inoxidable con remontados cortos y buena aireación. El proceso total de maceración de la fruta duró 28 días. Posteriormente, el vino pasó por fermentación maloláctica y envejecimiento durante 10 meses en roble.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo profundo con una nariz de buena intensidad aromática con notas de bayas, frutas rojas como ciruela, especias como clavo, nuez moscada y un suave toque de vainilla. En boca es amplio, jugoso, con taninos suaves, fresco y con notas cremosas en el retrogusto. El final es suave y de persistencia media.

MARIDAJE

Guisos con carne, cremas de repostería y asado de tira.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 70% Carmenère, 30% Cabernet Sauvignon

Alcohol (%vol.): 13,7

pH: 3,38

Azúcar residual (g/l): 2,57

Acidez total (g/l): 4,71

Envejecimiento: 10 meses en roble francés