

SUTIL®

Limited Release

CABERNET FRANC

WINE of CHILE

2023

“Una marca que refleja la verdad de su origen, buscando una conexión entre la variedad y el lugar.”

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13,5°

pH: 3.6

Residual Sugar: 2 g/l

Total Acidity: 5,7 g/l

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

VALLE DE COLCHAGUA

Nuestro viñedo de Cabernet Franc está ubicado en Marchigüe, a 25 km del Océano Pacífico, enclavado en las hermosas colinas onduladas de la cordillera costera. La proximidad al océano ayuda a moderar las temperaturas, realzando la expresión aromática del vino. Los suelos son graníticos con contenido de arcilla en el perfil. La parcela utilizada para producir nuestro Cabernet Franc tiene una alta presencia de cuarzo, lo que se refleja en la estructura y elegancia del vino. El viñedo está conducido en espaldera y regado por goteo, cuidadosamente manejado para acentuar un perfil floral y complejo.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza de forma manual. En bodega se lleva a cabo un proceso de selección de racimos, aunque la fruta ya está cuidadosamente seleccionada desde el viñedo. La maceración en frío dura 3 días, seguida de la fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras nativas. La extracción se realiza de manera delicada, basándose en el criterio de cata. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 litros de distinta antigüedad.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

El color es profundo e intenso, con matices violetas que aún brillan en la copa. En nariz ofrece notas intensas de frutos negros y aromas florales, complementadas por especias como la pimienta y notas tostadas bien integradas. En boca presenta estructura, volumen y cuerpo, pero también tensión y frescura, logrando un buen equilibrio y gran persistencia.

MARIDAJE

Carnes rojas y caza. Quesos intensos o añejos. Charcutería. Pastas con salsas concentradas e intensas.

