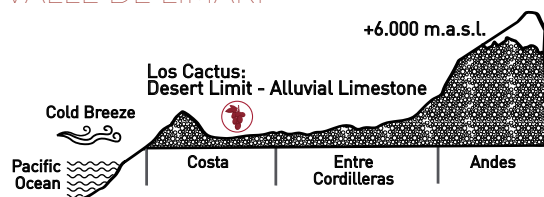


SUTIL[®] *Limited Release*

CHARDONNAY 2023
VALLE DE LIMARÍ



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

Nuestro viñedo está ubicado en sector Tabalí, Valle de Limarí; a 23 km del Océano Pacífico, plantado en una ladera orientada al norte junto al río Limarí. Sus suelos son aluviales y vetas de suelo calcáreo costero, que otorgan estructura, mucha tensión y frescor en boca. El clima fresco de la costa, influenciado por el Océano Pacífico, asegura días y tardes de alta luminosidad y de noches frescas. Las brisas oceánicas que entran sin humedad al valle y que moderan las temperaturas durante la temporada, dejan esta zona como la más fría del valle de Limarí. Estas condiciones dan como resultado una maduración lenta y armónica.

VINIFICACIÓN

La vinificación con levadura nativa y su guarda por un año en fudres y barricas de roble francés le confieren al vino complejidad y un muy buen reflejo del origen.

NOTAS DE CATA

Color oro brillante con leves matices verdes. En nariz es intenso, con marcadas notas florales. En boca hay fruta fresca como membrillo, durazno blanco y suaves notas a frutos secos. De acidez marcada y equilibrada por un muy buen nivel de untuosidad. Su final es mineral, salino y agradable.

MARIDAJE

Pescado graso al horno y pastas rellenas con queso de cabra.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol: 13°

pH : 3,28

Acidez Total: 5,88 g/l

Azúcar Residual: 1,47 g/l

Guarda: 12 meses en foudres de 3000L, barricas de 400L y huevos de arcilla de 300L.

