

SUTIL®

Limited Release



SYRAH

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: 14°

pH: 3.36

Residual Sugar: 2,48 g/l

Total Acidity: 5,77 g/l

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés

VALLE DE LIMARÍ

La temporada estuvo marcada por precipitaciones muy bajas, casi la mitad de las registradas en 2020, concentradas en los meses de invierno de junio y julio. Las temperaturas comenzaron a subir de manera normal y durante la primavera la brotación y la floración fueron normales y sanas. Un punto de preocupación fueron las olas de calor ocurridas a fines de diciembre de 2021, que elevaron la temperatura máxima promedio de verano a 28°C. Considerando esto, la cosecha comenzó la primera semana de abril, estimando un grado alcohólico probable de 14%.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano el 7 de abril, en cajas de 15 kg y transportadas de noche a nuestra bodega en el Valle de Colchagua. Posteriormente, fueron fermentadas en pequeños tanques de acero inoxidable —algunos cerrados y otros abiertos— con bazuqueos manuales. Se realizó maceración pre y post fermentativa, completando un total de 40 días con contacto de pieles. Una vez separados los sólidos, el vino fue trasegado a barricas de roble francés por un período de 12 meses.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Las parras están plantadas en una ladera, con orientación Este-Oeste que permite que las plantas no estén expuestas directamente al sol ni sufran con los vientos fuertes, pero sí reciban ventilación suficiente. Además, la escasez de agua en esta zona requiere alta precisión.

MARIDAJE

Pato y otras aves de caza, polenta, costillas de cerdo, pollo a la parrilla. Temperatura de servicio: 15°C.

