

SUTIL®

Reserve

CARMENERE 2024

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenère se cultivan en nuestro viñedo San Jorge, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca. El viñedo se encuentra a 55 kilómetros del Océano Pacífico y a 45 kilómetros de la cordillera de los Andes. Los suelos en las áreas más alejadas del río son profundos, pesados y arcillosos, ofreciendo buena retención de humedad y fertilidad moderada. Los suelos del viñedo son profundos, arcillosos, pesados, con buena retención de humedad y fertilidad media. El clima es mediterráneo templado, con humedad y nubosidad costera, y un marcado contraste térmico entre invierno y verano.

VINIFICACIÓN

Durante la temporada 2024, las uvas presentaron un buen estado sanitario y la cosecha se realizó 15 días más tarde en relación a la vendimia 2023. Las uvas fueron cosechadas y colocadas en estanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre-fermentativa de 3 días, luego fermentación con levaduras seleccionadas por aproximadamente 10 días a temperaturas entre 24 y 26°C. Posteriormente, se realizó una corta maceración post-fermentativa y el vino fue envejecido por 6 meses. Finalmente, se filtró antes del embotellado.

COMENTARIOS DE LA ENÓLOGA

Vino de color rojo con matices violáceos, limpio y brillante. En nariz, presenta intensos aromas a frutas, que se complementan muy bien con sus notas especiadas. También posee agradables notas tostadas y de moka que se integran armoniosamente, realzando el perfil aromático del vino. En boca, muestra taninos bien integrados, buen volumen, acidez balanceada y una persistencia agradable.

MARIDAJE

Guisos. Platos a base de tomate o maíz. Carnes rojas especiadas. Estofados. Quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Carmenere
Alcohol (%vol.):	13,5°
pH:	3,57
Azúcar residual (g/l):	2,8
Acidez total (g/l):	5
Crianza:	6 meses.

