

SUTIL®

Reserve

CHARDONNAY 2025

VALLE DE COLCHAGUA

En términos generales, fue una temporada sana para nuestras uvas, sin problemas sanitarios relevantes. Durante la vendimia 2025 no se registraron heladas ni incendios importantes. Para las variedades blancas, en nuestro caso, la maduración fue muy rápida y con una ventana de cosecha muy específica. Una vez alcanzados los 18° Brix en el campo, los niveles de azúcar aumentaban diariamente, lo que hizo que la cosecha de blancos fuera muy acotada y simultánea en todos los valles. Fue fundamental desarrollar una logística adecuada para dar continuidad al proceso. Este año, los rendimientos de campo fueron más bajos, con caídas de alrededor del 15% al 30%, dependiendo de la variedad y del valle. Esta concentración natural entregada por los viñedos se reflejará en vinos con buenos perfiles aromáticos y persistencia.

VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó a inicios de marzo. Las uvas fueron llevadas a bodega donde se prensaron suavemente. El jugo obtenido se clarificó y fermentó en estanques de acero inoxidable entre 15° y 17°C por aproximadamente 15 días. El vino permaneció sobre sus lías durante 3 meses. Finalmente, fue suavemente filtrado antes del embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color amarillo-dorado y brillante. Este vino presenta notas de frutas como piña, durazno y plátano, asociadas a notas florales. En boca, muestra acidez balanceada, muy buen equilibrio general, cremosidad y persistencia.

MARIDAJE

Pastas con crema o rellenos marinos, pescados a la plancha o fritos, carnes blancas, risotto y ensaladas con carnes blancas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Chardonnay
Alcohol (%vol.):	13,5°
pH:	3,4
Azúcar residual (g/l):	1,4
Acidez total (g/l):	5,5

