

SUTIL®

Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2024

VALLE DE COLCHAGUA

El viñedo de Cabernet Sauvignon está ubicado dentro de nuestro Viñedo San Jorge, situado en el corazón del Valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del Océano Pacífico y 45 kilómetros de la Cordillera de los Andes. Los suelos del viñedo más cercano al río incluyen piedras redondeadas en su perfil, con presencia de arcilla y limo en la superficie, baja retención de humedad y baja fertilidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas durante la primera semana de abril. Se colocaron en tanques de acero inoxidable y, después de una corta maceración prefermentativa de 2 días, el jugo fue fermentado con levaduras nativas durante 10 días a temperaturas entre 22 °C y 25 °C. Una vez que los azúcares fueron completamente consumidos, el vino fue trasogado y mantenido en contacto con roble durante 3 meses. Finalmente, el vino fue filtrado antes del embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta un color rojo rubí limpio y brillante. En nariz, revela intensos aromas a frutas rojas como frutillas y cerezas, junto con frutas negras. También se perciben sutiles notas herbales, especias y toques de vainilla, roble tostado y caramelo. En boca, el vino se siente sedoso, con taninos notorios pero bien integrados, cuerpo medio y un final agradable.

MARIDAJE

Pastas con salsas a base de carne o champiñones, quesos maduros y carnes rojas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol (%vol.):	13,5°
pH:	3,5
Azúcar residual (g/l):	2
Acidez total (g/l):	5,1
Crianza:	6 meses en contacto con roble

