

SUTIL®

Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2025

VALLE DEL MAULE

Las uvas provienen de viñedos del valle del Maule, a 20 km al noreste de Cauquenes, en el viñedo Los Conquistadores (margen norte del río Cauquenes). Según la cercanía al río, los suelos son graníticos tipo maicillo con arcilla, baja materia orgánica y cuarzo. En los sectores más cercanos al río, mayor presencia de piedras redondas. Clima caluroso y persistente durante el día, con noches frescas y presencia de vientos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon y fueron trasladadas a la bodega. Se realizó una maceración prefermentativa en frío por 3 días y luego la fermentación en estanques de acero inoxidable por 10 días, con levaduras nativas. Remontajes muy suaves y según degustación. Posteriormente el vino fue guardado en bodega y filtrado, previo al envasado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo con tintes violetas. Aromas intensos a cerezas, moras y arándanos. Leves notas herbales y notas a roble muy bien integradas. En boca, buena estructura, taninos presentes, con buen balance, denso y persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla o al horno; quesos maduros.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Cabernet Sauvignon
Alcohol (%vol.):	13,5°
pH:	3,5
Azúcar residual (g/l):	3,7
Acidez total (g/l):	5
Crianza:	6 meses.

