

SUTIL®

Reserve

MERLOT 2023

VALLE DE COLCHAGUA

Valle de Colchagua. Las uvas Merlot crecen en nuestro viñedo San Jorge, ubicado en el corazón del Valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 km del Océano Pacífico y a 45 km de la cordillera de los Andes.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas tanto manual como mecánicamente a comienzos de abril. Se colocaron en estanques de acero inoxidable para una corta maceración prefermentativa de 2 días, tras lo cual el jugo fue inoculado con levaduras para dar inicio a la fermentación alcohólica, que se desarrolló durante 8 días a temperaturas entre 22 y 25°C. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue trasegado y permaneció en contacto con roble. El vino fue suavemente filtrado antes del embotellado.

COMENTARIOS DE LA ENÓLOGA

De color rojo rubí con intensos destellos violáceos. Los aromas son típicos de la variedad, destacando frutas rojas como frambuesa, cereza y mora, integradas con notas de vainilla y roble tostado. En boca es suave, con una textura envolvente y un final largo y elegante.

MARIDAJE

Tacos vegetarianos con porotos negros, pastas, risottos y quesos suaves.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Merlot
Alcohol (%vol.):	14°
pH:	3,48
Azúcar residual (g/l):	4
Acidez total (g/l):	4,61
Crianza:	6 meses de guarda.

