

SUTIL®

Reserve

MERLOT 2024

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 y depositadas en tanques de acero inoxidable para una breve maceración prefermentativa de 2 días. Luego se realizó una fermentación con levaduras nativas, la cual se desarrolló durante 8 días a temperaturas entre 22 y 25°C. Una vez finalizada la fermentación, el vino fue trasegado y se mantuvo en contacto con roble. El vino fue filtrado antes del embotellado.

COMENTARIOS DE LA ENÓLOGA

Color rojo rubí y brillante. Los aromas son típicos de la variedad, incluyendo frutas rojas, frambuesa, cereza y mora, integradas con notas de vainilla y roble tostado presentes. En boca, el vino es suave, con una textura envolvente y un final largo y volumen medio.

MARIDAJE

Tacos de carne o vegetarianos, pastas con salsas, risottos y quesos suaves.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Merlot
Alcohol (%vol.):	13,5°
pH:	3,45
Azúcar residual (g/l):	3,7
Acidez total (g/l):	5
Crianza:	6 meses de guarda.

