

SUTIL®

Reserve

SAUVIGNON BLANC 2025

VALLE DEL MAULE

En términos generales, fue una temporada sana para nuestras uvas, sin presencia de daños importantes que comentar en términos sanitarios. En la temporada 2025, no se presentaron importantes heladas y tampoco incendios. En las variedades blancas, en nuestro caso, la maduración fue muy acelerada y con una ventana de cosecha muy específica. Posterior a los 18 brix medidos en campo, los viñedos aumentaron a diario los niveles, por lo cual la vendimia de blancos fue muy acotada y todos los valles al mismo tiempo. Fue muy importante desarrollar una buena logística para la continuidad de proceso. Este año, los rendimientos del campo fueron más bajos, con caídas de app 15% a 30%, según la variedad y valle. Esta concentración natural entregada por los viñedos, producirá vinos con buenos perfiles aromático y persistencia.

VINIFICACIÓN

Son viñedos conducidos en espaldera y regados por goteo, con los clones 242 y 1. En todos los viñedos hemos puesto énfasis en un manejo que nos asegure una lenta madurez, de forma de asegurar en el vino una gran y viva expresión de la variedad. El inicio de la cosecha fue a fin de febrero. Las uvas se llevaron a la bodega donde fueron gentilmente prensadas. El jugo

obtenido se clarificó y se fermentó en estanques de acero inoxidable entre 14 y 16°C, por 15 días aproximadamente. El vino se mantuvo sobre sus lías y finalmente fue suavemente filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color pálido con tintes verdes y platinados, muy brillante y limpio. En aroma destacan sus intensas notas cítricas y también piña fresca, además notas herbales. En boca, muy buena acidez, balance y muy fresco.

MARIDAJE

Ensaladas verdes, ceviche, ostras, mariscos, pescados blancos con salsas al limón o vino blanco. Aperitivo y quesos blancos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Sauvignon Blanc
Alcohol (%vol.):	13°
pH:	3,2
Azúcar residual (g/l):	1,2
Acidez total (g/l):	5,8

