



SUTIL®

Grand Reserve

SAUVIGNON BLANC 2024

VALLE DE COLCHAGUA

Los viñedos están conducidos en espaldera y regados por sistema de goteo, con clones 242 y 1. En todos nuestros viñedos ponemos énfasis en un manejo que asegure una maduración lenta, garantizando una expresión vibrante y representativa de la variedad en el vino.

VINIFICACIÓN

La cosecha comenzó a mediados de marzo. Las uvas fueron llevadas a la bodega, donde fueron gentilmente prensadas. El jugo se clarificó y fermentó en estanques de acero inoxidable a temperaturas entre 14 y 16°C durante aproximadamente 15 días.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino amarillo pálido con matices verdes y platinados, muy brillante y limpio. En aromas destacan las notas cítricas, toques herbales y adicionales matices cítricos. En boca presenta excelente acidez, balance, frescura e integración.

MARIDAJE

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición:	Sauvignon Blanc
Alcohol:	12,5%
pH:	3,1

Azúcar Residual:	2 g/L
Acidez Total:	5,7 g/L

