

SUTIL® Grand Reserve



CHARDONNAY 2022

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas de este vino provienen de nuestro Campo San Jorge en el Valle de Colchagua. Son viñedos conducidos en espaldera y regados por goteo.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

En resumen, la temporada 2022, se caracterizó por la sanidad de las uvas, en la cual no se generaron eventos meteorológicos que afectaran la calidad de los vinos resultantes.

Ha sido una temporada marcada por la escasez hídrica, sin embargo, los equipos agrícolas han podido realizar las mejores estrategias de uso eficiente del recurso hídrico, para regar nuestros viñedos.

La cosecha se realizó en el mes de marzo y los rendimientos se ajustaron a lo esperado. La cosecha se realizó sin inconvenientes y en las fechas solicitadas por el equipo enológico.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas, durante el mes de marzo.

Una vez en la bodega, las uvas fueron prensadas, el mosto posteriormente clarificado y luego se realizó la fermentación a 16 Grados Celsius. Posterior a la fermentación, el vino se mantuvo en contacto con las finas lías por un período de 2 meses. Un 35% de vino realizó fermentación maloláctica y el 20% del vino fue guardado en barricas de roble.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Nuestro Chardonnay, posee un color amarillo oro, brillante y limpio. Sus aromas son intensos, destacan notas a frutos tropicales que complementan muy bien con los aromas tostados, vainilla y toffe. En boca, posee buena acidez, balance, cremosidad y un agradable final.

MARIDAJE

Ensaladas, pescados con saladas o grillados, pastas, risottos, carnes blancas, sushi. Buena opción para aperitivos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Chardonnay

Alcohol (% vol): 14°

pH: 3,4

Acidez Total (g/l): 6,5

Azúcar Residual (g/l): 2,8

Guarda: 2 meses en contacto con las finas lías.



2019 HARVEST



2019 HARVEST



2020 HARVEST



2020 HARVEST



2021 HARVEST



2021 HARVEST

