

SUTIL® *Grand Reserve*



CARMENÈRE 2022

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenere crecen en nuestro viñedo llamado San Jorge, que se ubica en el corazón del valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del océano pacífico y a 45 kilómetros de la cordillera de los andes. Los suelos del viñedo, más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención de humedad y de media fertilidad

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a fines de Abril. Las uvas fueron trasladadas a nuestra bodega. Los racimos y uvas fueron dispuestos en estanques de acero inoxidable cerrados. Se maceró antes y después de la fermentación alcohólica completando un total de 28 días en contacto con las pieles.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De color rojo con algunos Ribetes Violetas. Sus aromas tienen una gran intensidad, representan fielmente a la variedad con notas a frutas rojas y negras, con algunas notas a pirazinas, que se integran muy bien con notas especiadas y leves tostados que presenta. En boca, es un vino con carácter, estructura equilibrada, buena acidez y además de un largo y afrutado final.

MARIDAJE

Ratatouille, seco de cordero, albacora grillada, tallarines al pesto, guisos de verduras y quesos cremosos. Pastel de choclo, empanadas, humitas y charquicán.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Carmenère

Alcohol (%vol.): 14°

pH: 3,58

Azúcar Residual (g/l): 2,89

Acidez Total (g/l): 5,0

Guarda: 6 meses de contacto con Roble.

