

SUTIL® *Grand Reserve*



MERLOT 2021

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas para nuestro vino Merlot 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

Las uvas fueron cosechadas en forma manual a fines de Abril. Fueron dispuestas en estanques de acero inoxidable; luego, una maceración prefermentativa de 4 días; posteriormente, el jugo se inoculó con levaduras para dar inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por 10 días, a temperaturas entre 24 y 27°C. Una vez agotadas las azúcares, el vino se mantuvo en contacto con las pieles por 10 días; luego, se realizó la fermentación maloláctica en forma natural. Finalmente, el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Color rojo rubí, con matiz violeta. En aromas destacan las notas a frutas frescas, como cerezas y moras silvestres, integradas con las notas provenientes de la guarda como roble tostado y especias. En boca se muestra de suaves taninos, gran textura, acidez equilibrada y sabores a fruta destacan en el paladar. El final es suave y afrutado, muy persistente.

MARIDAJE

Pastas rellenas con salsas basadas en tomates o frutas, quesos maduros, carnes rojas y blancas al horno, risotto de verduras.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Merlot

Alcohol (%vol.): 13,5°

pH: 3,58

Azúcar Residual (g/l): 3,11

Acidez Total (g/l): 4,8

Guarda: 6 meses de contacto con Roble.

