

SUTIL® *Grand Reserve*



SAUVIGNON BLANC 2022

VALLE DE COLCHAGUA, COSTA

Las uvas Sauvignon blanc para este vino, provienen del viñedo Huertos de Ucuquer ubicado en el valle de Colchagua Costa a 19 kilómetros en línea recta al mar, en la ribera sur del río Rapel, en el paralelo 34°, cerca de la desembocadura al océano Pacífico. Se ubica a 170 msnm. El suelo es de granito, con presencia de arcilla y limo, que confiera a los vinos elegancia y suaves notas minerales; con presencia de piedras en todo el perfil, de bajo contenido de materia orgánica y buen drenaje, donde las raíces pueden profundizar. El clima es semiárido costero con fuerte influencia del océano pacífico y el río rapel: frías mañanas que provocan un lento madurar de las uvas con una gran concentración de aromas y sabores en las bayas.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

La uvas fueron cosechadas de noche, despalillando en este mismo momento; las bayas recogidas en forma entera fueron trasladadas a la bodega, y prensadas en forma inmediata. El jugo obtenido a bajas presiones fue separado y fermentado en estanques de acero inoxidable a bajas temperaturas, con el objetivo de mantener todos los aromas y sabores propios de la variedad.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

De color amarillo pálido con tintes verde pajizo. Aromas a frutas tropicales, pomelo y notas herbales complementan la compleja paleta aromática. En boca destaca su tenso frescor, suaves sabores a fruta y una agradable acidez que le dan persistencia al sabor.

MARIDAJE

Ceviche de pescado, ostras, mariscos en general, pescados a la plancha, ensaladas verdes. Tartar de Camarones, queso de cabra.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Sauvignon Blanc

Alcohol (%vol.): 13,5°

pH: 3,2

Azúcar Residual (g/l): 2,6

Acidez Total (g/l): 6,5

Guarda: Estanque acero inoxidable.

