

# SUTIL®

## Limited Release



### CARMENERE

WINE of CHILE

2022

*"Una marca que refleja la verdad de su origen, buscando una conexión entre la variedad y el lugar."*

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14,5°

pH: 3.55

Residual Sugar: 3 g/l

Total Acidity: 5 g/l

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

### VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas de Carménère se cultivan en nuestro viñedo llamado San Jorge, ubicado 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 son profundos, arcillosos, pesados, con buena retención de humedad y fertilidad media. El clima es templado mediterráneo, con humedad y nubosidad costera, y un marcado contraste térmico entre el invierno y el verano.

### VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó de forma manual durante el mes de abril. Las uvas fueron transportadas a nuestra bodega. Los racimos y las bayas se depositaron en pequeños tanques cerrados de acero inoxidable. Se realizó una maceración pre y post fermentativa, totalizando 28 días de contacto. El vino fue criado en barricas durante 12 meses, seguido de una filtración antes del embotellado.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo carmín, con tonos rubí intensos y profundos. En nariz presenta gran carácter, con frutas rojas frescas como ciruelas, frutillas y moras; notas de pirazinas, junto con aromas especiados de pimienta negra y blanca, clavo de olor y un sutil toque de laurel, integrados con notas de roble tostado. En boca es intenso, sabroso, con una estructura equilibrada, taninos sedosos y una persistencia y final prolongados.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos de carne o vegetales, quesos cremosos, platos con base de tomate y especiados. Platos chilenos como pastel de choclo o humitas. También marida bien con preparaciones que contengan pimientos, zapallos italianos, champiñones o berenjenas.

