

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.

