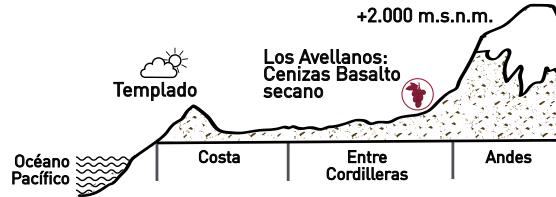


SUTIL® Limited Release



CHARDONNAY 2021 VALLE DE ITATA



El viñedo está ubicado en el valle de Itata, que es la región vitivinícola más antigua de Chile, data del siglo XVI. El viñedo fue plantado el año 1992, en la ribera norte del río Larqui, en el paralelo 36°, a 40 kilómetros de la cordillera de los Andes a la altura de los nevados de Chillán. Los suelos son de origen volcánico, muy profundos y en su perfil abundan las cenizas volcánicas, así como también arenas basálticas y arcilla, donde las raíces han podido explorar en profundidad; el clima es mediterráneo, donde el río Larqui ayuda a tener temperaturas moderadas y su cercanía a la cordillera de Los Andes, influencia con frías noches que invaden el viñedo. El viñedo es conducido en espaldera, y manejado sin riego, en condición de secano, regado solo con las lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

Las uvas fueron cosechadas a mano el día 13 de Marzo, y trasladadas a la bodega. Los racimos fueron prensados en forma de racimo completo, y el jugo obtenido se trasegó a barricas de barricas de acero inoxidable y barricas de roble francés de 600 litros usadas para la fermentación alcohólica. Luego se desarrolló la fermentación maloláctica en forma natural. La guarda se hizo en las mismas barricas con periódicos bastoneos sobre las finas lías, durante 12 meses. Se filtró por 3 micras previo al envasado.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Vino de color amarillo intenso, con tintes verdes. Con aromas frescos a frutas tropicales, con notas a flores blancas como azahar y jazmín, entremezclados con notas a pan tostado y roble. En el paladar se siente fresco, con suaves notas a fruta, con buen cuerpo y equilibrio, cremoso y complejo en el paladar medio, donde la mineralidad aparece y le otorga complejidad y elegancia. Además presenta suave pero firme estructura, que unido a la balanceada acidez, completan una boca de agradable final afrutado, elegante y de gran persistencia.

MARIDAJE

Platos vegetarianos, carnes blancas de pollo, pavo y cerdo con salsas en base a crema, pescados ahumados y grillados, mariscos al horno, machas a la parmesana, pollo asado, comida hindú, arroz basmati, puré de berenjena. Temperatura de servicio: 11°-13°C

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Chardonnay

Alcohol: 13,5°

pH: 3,18

Azúcar Residual: 2,09

Acidez Total: 6,38

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



2018 HARVEST



2018 HARVEST



2018 HARVEST



2019 HARVEST



2019 HARVEST



2020 HARVEST



2020 HARVEST



2021 HARVEST

