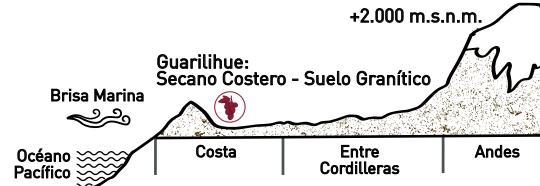


SUTIL® Limited Release



CINSAUT 2022 VALLE DE ITATA



Las uvas para nuestro Cinsault Sutil Limited Release están ubicado en la zona de Guarilihue, secano costero, en el Valle de Itata. El viñedo se ubica sobre la cordillera de la costa, a 19 kilómetros en línea recta al océano pacífico, y a 450 kms al sur de Santiago, al sur del caudaloso río Itata. El suelo es granítico, originado desde roca por descomposición y alteración. Son suelos de buena estructura y drenaje, que presentan también un porcentaje de arcilla (bajo un 20%), con fuerte presencia de cuarzo y otros minerales, donde las parras, con el paso de los años, han ido creciendo en profundidad. El clima costero es de abundante pluviometría, llueven alrededor de 800 mm al año, condición que permite el cultivo de la vid en condición de secano. La cercanía al océano pacífico, modera las temperaturas en el período de maduración de las uvas, que permite tener vinos frescos y muy vivos. El viñedo se poda en gobelet (o cabeza), muy cerca del suelo, y está plantado sin portainjertos, es decir, directamente en el suelo; además las parras sólo se riegan con las lluvias del invierno.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La presente temporada se caracterizó por la sequía intensa que ha afectado la zona Central de Chile. La zona de Guarilihue sufrió una fuerte helada, que trajo como consecuencia, una baja en la producción de los viñedos que componen nuestro vino en un 20%. Lo anterior provocó un adelantamiento de la fecha de cosecha de alrededor de 2 semanas en comparación con un año normal. En términos sanitarios las uvas llegaron a la cosecha muy sanas, el hecho de tener menor rendimiento también demuestra homogeneidad en la cosecha, y también gran concentración de aromas y mucho sabor en nuestro vino.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACION

Se cosecha en cajas de 12 kilos a mano, trasladado a nuestra bodega en Peralillo, donde es dispuesto en estanques de acero inoxidable. Fermenta en un estanque de acero inoxidable a temperaturas medias, con levadura nativa. La fermentación duró 10 días. Se guarda en cuba de acero inoxidable sobre las lías finas. No tuvo adición de sulfuroso.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Vino de color rojo muy vivo e intenso. Aromas a fruta roja muy intensa donde destacan las cerezas, guindas ácidas, frutillas y unas notas suaves a pimienta blanca. El paladar es suave y muy fresco, de mucho sabor a frutas rojas, el final es fresco y muy afrutado.

MARIDAJE

Mollejas, guisos a las finas hierbas, gallina, cazuela, pavo, arrollado, charquicán, porotos granados.

INFORMACION TECNICA

Composición: 100% Cinsault
Alcohol: 13,5°
pH : 3,1
Azúcar Residual: 1,7
Acidez Total : 6,1

