



S U T I L.®

Limited Release

CABERNET SAUVIGNON *WINE of CHILE*

2021

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°

pH: 3,6

Residual Sugar: 2,2g/l

Total Acidity: 5 g/l

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés.

VALLE DE MAIPO

Las uvas provienen de viñedos ubicados en el Valle del Maipo, al pie de la Cordillera de los Andes, sobre antiguas terrazas del río Maipo. Los suelos son aluviales, muy profundos, con presencia de piedras redondeadas a lo largo de todo el perfil, lo que les confiere gran permeabilidad. Además, contienen entre un 20 y 30% de arcilla, dependiendo de la profundidad, lo que permite que el suelo retenga humedad para el desarrollo de la planta.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y transportadas a la bodega. Se realizó una maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días, seguida de la fermentación en tanques de acero inoxidable, con remontajes suaves según cata. Luego, el vino fue trasladado a barricas por un período de 12 meses. Antes del embotellado, el vino fue filtrado.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino presenta un color rojo rubí con matices rubí brillantes y profundos. Posee una alta intensidad aromática, con notas de cerezas, ciruelas y frutillas, entrelazadas con toques de regaliz, cassis, laurel, algo de menta, moca y un sutil roble tostado. En boca muestra gran concentración, buen volumen, con taninos maduros y redondos. Culmina con un final largo y frutal, lo que lo convierte en un vino gastronómico, ideal para maridar con comidas y/o quesos.

MARIDAJE

Carnes rojas, carnes de caza (jabalí, ciervo, conejo), cordero, empanadas y quesos maduros. También marida bien con pastas y lasaña de berenjenas.

