

SUTIL® *Reserve*



CARMENÈRE 2022

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenère crecen en nuestro viñedo llamado San Jorge, que se ubica 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, más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención de humedad y de media fertilidad.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas a fines de Abril. Fueron dispuestas en estanques de acero inoxidable, y luego de una corta maceración prefermentativa de 2 días, el jugo se inoculó con levaduras para dar inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por 8 días, a temperaturas entre 22 y 25°C. Una vez agotadas las azúcares, el vino se trasegó y se mantuvo en contacto con roble. Finalmente, el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De color rojo carmín, con tintes rojo rubí. En nariz el vino se muestra con aromas a fruta roja y negra, como ciruelas, cerezas y moras, asociado a notas suaves notas herbales y a tostado, café y moka. En boca el vino se presenta suave, con sabores a fruta integrados con el roble, de final persistente.

MARIDAJE

Pastas rellenas como sorrentinos o ravioles, vegetales grillados, platos chilenos como charquicán, humitas y pastel de choclo, cordero al palo, chuletas y costillas de cerdo picante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Carmenère

Alcohol (%): 13°

pH: 3,5

Azúcar Residual (g/l): 3,8

Acidez Total (g/l): 5,05

Guarda: 3 Meses contacto con Roble.

