

# 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.