

# SUTIL® *Reserve*



## MERLOT 2022

### VALLE DE COLCHAGUA

El viñedo de la variedad Merlot está plantado 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, se encuentran en una posición de cercanía al río, donde el perfil superficial es franco arcilloso, y en profundidad encontramos piedras redondeadas acarreadas por el río. El viñedo se encuentra a 130 m.s.n.m, es clon 181 y se riega por goteo.

### COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a principios 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 24 y 26°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 ENÓLOGO

Vino de color rojo rubí, con matiz intenso violeta. Presenta aromas típicos de la variedad como frutas tipo frambuesas rojas, cerezas y moras, integradas con notas a vainilla y roble tostado. En boca se presenta suave, de textura envolvente, con un largo y elegante final.

### MARIDAJE

Pastas, pollo al jugo o con salsas de frutas rojas, risotto y quesos suaves.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Merlot

Alcohol (%vol.): 14°

Ph: 3,58

Azúcar residual (g/l): 4,5

Acidez total (g/l): 5,0

Guarda: 3 Meses contacto con Roble.

