

SUTIL® *Reserve*



SAUVIGNON BLANC 2022

VALLE CENTRAL

Las uvas de este vino provienen de dos orígenes del Valle Central: Colchagua y Curicó. Son viñedos conducidos en espaldera y regados por goteo, con los clones 242 y 1.

En todos los viñedos hemos puesto énfasis en un manejo que nos asegure una lenta madurez, de forma de asegurar en el vino una gran y viva expresión de la variedad.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACION

Las uvas fueron cosechadas en un extenso período dependiendo de su origen, en el mes de Marzo. La cosecha se realizó durante las noches o primeras horas de la mañana. Una vez en la bodega las uvas fueron prensadas, el jugo posteriormente clarificado; luego el jugo fermentó a bajas temperaturas, para preservar aromas. Posterior a la fermentación, el vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable, para finalmente mezclar los distintos orígenes en función de la mejor expresión de la variedad.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Vino de color amarillo pálido con tintes verdes y platinados, muy brillante y limpio. En aroma destacan sus notas a fruta tropical y cítricos, con una leve nota herbal que le da complejidad. En boca sus sabores son a fruta, donde la textura es nerviosa y fresca, con equilibrada acidez y un largo y afrutado final.

MARIDAJE

Ensaladas verdes, ostras, mariscos, pescados blancos con salsas al limón o vino blanco. Aperitivo, quesos blancos, queso de cabra.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: Sauvignon Blanc

Alcohol (%vol.): 13°

pH: 3,26

Azúcar Residual (g/l): 1,73

Acidez Total (g/l): 6,0

