



## SUTIL® Grand Reserve

### CHARDONNAY 2021

#### VALLE DE LIMARÍ

El cuartel 1de Chardonnay está ubicado en nuestro propio viñedo en la localidad de Tabalí, ubicado en la parte costera del valle de Limarí, a 23 kilómetros en línea recta al océano pacífico, a una altura de 205 msnm, a la altura del paralelo 30°. El viñedo está en la parte baja de una ladera de exposición Norte en la ribera sur del río Limarí, sobre un suelo aluvial con distintos niveles de arcilla en superficie, con piedras redondeadas en todo el perfil, de gran profundidad, con vetas de material calcáreo, principalmente compuesto por carbonato de calcio, que lo caracterizan. Las rocas calcáreas existentes en las altas cumbres de la cordillera de los Andes, fueron arrastradas por el derretimiento de los hielos hacia las partes bajas del valle, depositándose en forma de polvo entre las piedras del suelo aluvial bajo nuestro viñedo. El clima es costero frío, con fuerte influencia del océano pacífico, de días muy luminosos, con vientos en las tardes lo que modera las temperaturas en el período de maduración de las uvas, logrando un lento avance de la madurez con gran concentración de aromas y sabores.

#### COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

Si dejamos de lado la terrible pandemia que marcará profundamente esta vendimia, año, década, etc, y nos vamos directamente a lo vitícola, la presente temporada se caracterizó por la sequía intensa que ha afectado la zona Central de Chile. El valle de Limarí Costa tuvo una temporada bastante normal, con buenas producción y debido a las levemente altas temperaturas, provocó un adelantamiento de la fecha de cosecha de alrededor de 1 semanas en comparación con un año normal.

#### COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACION

Las uvas se cosecharon en forma manual, en cajas de 12 kilos la mañana del día 13 de Febrero. Los racimos fueron prensados completos extrayendo el jugo por entre los escobajos. El jugo clarificado en forma natural, se fermento a temperaturas que se mantuvieron entre los 15 y 19 grados Celsius. Se mantuvo el vino en contacto con las lías más finas por 10 meses, y un 20% del vino se maduró en barricas de roble francés por los mismos 10 meses. Posteriormente el vino fue suavemente filtrado antes de embotellar.

#### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Color amarillo intenso, cristalino y brillante. En nariz se muestra intenso, con aromas a durazno blanco y membrillo, notas a flores blancas, además de aromas minerales que caracterizan el lugar de donde provienen las uvas. En boca es fresco, con una gran combinación entre estructura y frutuosidad, además del sabor salino propias del lugar de origen que le otorgan un final fresco y largo.

#### MARIDAJE

Pasta y risotto, carnes blancas, pescado, verduras. Temperatura de servicio: 12°C

#### INFORMACION TECNICA

Composición: 100% Chardonnay  
Alcohol: 14°  
pH : 3.22  
Acidez Total: 6.09 g/l  
Azúcar Residual: 3.94 g/l

Safra 2021. Jantar Decanter/Famiglia Fadanelli, 08/11/2022.