



SUTIL®

Grand Reserve

CARIGNAN GARNACHA 2021

CAUQUENES - VALLE DEL MAULE

Las uvas crecen en el valle del Maule, a 20 kilómetros al noreste de la localidad de Cauquenes, en el viñedo Los Conquistadores, que se emplaza junto al río Cauquenes. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y con presencia de cuarzo, con presencia de arcilla en la capa superficial, presenta bajo contenido de materia orgánica y rico en cuarzo, condiciones que permiten retener la humedad e ir entregando esta agua a medida que la parra la necesite. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y vientos que entran desde la costa a través del río.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La temporada comenzó con un invierno con temperaturas templadas y gracias a una primavera lluviosa y fresca, los riegos se iniciaron tarde en la tempoadada, lo que nos permitió reservar agua para el período de verano. El verano fue seco, sin lluvias que perjudiquen la sanidad de las uvas, y cálido pero sin excesos que pudieran dañar las parras o las uvas. Un buen manejo hídrico, controlado entre cuaja y pinta, logramos que el tamaño de las bayas fuera el deseado, no excesivo, logrando una buena relación piel pulpa, permitiendo obtener un extraordinario color, concentración, ricos taninos y muy buenos aromas.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano entre el 23 y 25 de Marzo, Carignan y Garnacha respectivamente. Posterior al despalillado, las uvas son depositadas en un estanque frío, de forma de mantener la vendimia a una temperatura de 5-6 °C por 5 días. Luego se da inicio a la fermentación alcohólica y a una maceración post fermentativa. Luego el vino fue trasegado a barricas de roble francés para su maduración.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Vino muy elegante y fresco, con mucho carácter, aromas a frutas silvestres y guindas ácidas de gran intensidad aromática. En boca, el vino se presenta fresco, con taninos presentes y rústicos, que le dan carácter, con sabores a frutas frescas y con un largo y persistente final.

MARIDAJE

Cabrito o cordero al palo, vegetales grillados, chorizos, carnes de vaca y cerdo a la parrilla, pato o conejo de caza. Carnes guisadas con salsas especiadas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 60% Carignan y 40% Garnacha.
 Alcohol (% vol): 14º
 pH : 3,5
 Azúcar Residual: 2,5
 Acidez Total : 5,3
 Guarda: 8 meses en contacto con las finas lías.



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