



## SUTIL® *Grand Reserve*

### CABERNET SAUVIGNON 2019

#### 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, dentro del cuartel 3; que se ubica al lado norte del río Cauquenes. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y presencia de arcilla roja, de baja materia orgánica y rica en cuarzo. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y ventosas desde la costa.

#### COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La vendimia se caracterizó por la excelente sanidad de las uvas y la estabilidad del clima en general. Tuvimos una primavera fresca y húmeda con temperaturas acordes y ausencia de heladas, las que junto a un verano no tan caluroso, permitieron la maduración lenta de la uva, entregando frutas frescas con muy buen pH y acidez. La cosecha se realizó entre el 10 y 15 de Abril.

#### COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual y llevadas en forma inmediata a la bodega. Después de despallillar, fueron dispuestas en tanques de acero inoxidable para iniciar una maceración prefermentativa de 4 días. Posteriormente se dio inicio a la fermentación alcohólica, que se prolongó por 10 días a temperaturas entre 24 y 28°C con periódicos remontajes para extraer aromas y sabores de la piel de las uvas. Luego de una maceración post fermentativa de 14 días, el vino fue trasegado a barricas francesas de segundo y tercer uso por un período de 12 meses. Finalmente, el vino fue suavemente filtrado previo al embotellado.

#### COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Color rojo rubí con matices rojo oscuro, limpio y brillante. En nariz destacan los aromas a fruta roja, como cereza y mora, además de guindas y arándanos, también presenta notas a frutos secos y notas especiadas y a clavo de olor. En el paladar, el vino se presenta con suaves, pero intensos y maduros taninos, suave textura, integración de sabores a fruta y madera, con un final largo y afrutado.

#### MARIDAJE

Carnes rojas asadas y a las brasas, empanadas, carnes de caza, carnes con salsas al vino tinto, ragú de vacuno, cordero al palo, salsas de champiñones, setas o trufas, quesos maduros, guisos a la pimienta. Cerdo a la olla o al horno.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 92% Cabernet Sauvignon y 8% Cabernet Franc

Alcohol: 13,5°

pH : 3,37

Azúcar Residual: 4,49

Acidez Total : 3,52

Guarda: 12 meses en barricas francesas de segundo y tercer uso

Barricas: francesas usadas por 12 meses

Safra 2020. Jantar Decanter/Famiglia Fadanelli, 08/11/2022.