



SUTIL®

Limited Release



CARMENÈRE 2019

VALLE DE COLCHAGUA

Las uvas Carmenere crecen 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, más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención de humedad y de media fertilidad. Las plantas tienen 26 años de edad, son manejadas en espaldera de baja densidad con riego superficial tipo californiano y se encuentra a 130 m.s.n.m.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La cosecha 2019 fue de gran calidad, y su principal característica fue que las condiciones climáticas en primavera y verano, fueron más bajas que lo normal, lo que retrasó la cosecha en más de 10 días respecto a lo esperado; esto hizo que la madurez fuera lenta, pausada y compleja, lográndose a la cosecha, uvas de gran intensidad de sabores y refrescante acidez.

COMENTARIOS SOBRE LA VINIFICACIÓN

Se cosechó en forma manual en cajas de 15 kilos, a fines de Abril. Las uvas fueron trasladadas a nuestra bodega. Los racimos y uvas fueron dispuestos en pequeños estanques de acero inoxidable cerrados. Se maceró antes y después de la fermentación alcohólica completando un total de 35 días en contacto con las pieles. Una vez separado de los sólidos, el vino fue trasegado a barricas de roble francés por 16 meses.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

De color rojo carmín, con tintes rojo rubí, muy vivo y profundo. Sus aromas muestran mucho carácter donde destacan las a fruta roja fresca como ciruelas, frutillas y moras; junto a notas especiadas como pimienta negra y blanca, clavo de olor y suave nota a laurel, integrados con notas roble tostado. En boca el vino se presenta intenso, de gran sabor, con estructura equilibrada, además de una larga persistencia.

MARIDAJE

Ratatouille, seco de cordero, albacora grillada, tallarines al pesto, guisos de verduras y quesos cremosos. Pastel de choclo, humitas y charquicán.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 96% Carmenere y 4% Petit Verdot

Alcohol: 14°

pH : 3,48

Azúcar Residual: 2,72

Acidez Total : 5,51

Guarda: 16 meses de guarda en barricas de roble francés de 300 y 500 litros

Barricas: 15% barricas nuevas, 85% barricas de 2 y tercer uso.

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