

# Sauvignon Blanc Grand Reserve 2021

Viña Sutil



DO Valle Colchagua, Chile



100% Sauvignon Blanc



13°GL | Açúcar Res:2,18g/l | Acidez:5,31g/l (pH:3,38)



6 meses sur lie, em inox



Cor limão esverdeado, brilhante. Complexo no nariz, com maçã verde, limão, toranja, ervas, mineral. Médio corpo, seco, com acidez vibrante, longo final sávido, mineral, repleto de frutas cítricas.



6 anos



Ostras in natura; linguado ao molho de limão siciliano; peixes grelhados; queijos de cabra frescos.



Servir a 8°C

## Outras informações

**Produtor:** A família Sutil está profundamente arraigada à terra chilena, uma história que remonta aos meados do século XIX, época da sua imigração da Espanha. Em 1995, Juan Sutil fundou a Viña Sutil, fruto de sua paixão pela agricultura e pela vida no campo. Os vinhedos estão localizados em zonas privilegiadas nos vales de Limari, Colchagua e Maule, o que reflete a busca obsessiva pelo melhor terroir, e a filosofia é baseada na atenção aos detalhes, foco na excelência e compromisso com a sustentabilidade. O estilo é consensual, com grande profundidade de fruta, taninos maduros e acidez suculenta, em vinhos que exprimem a terra e as pessoas que lhes dão origem. Uma belíssima aquisição para a nossa já estrelada seleção de vinhos chilenos!

**Clima:** De padrão mediterrânico, com precipitação média de 600 mm/ano, concentrada no inverno. Verões com manhãs frias por conta da brisa marinha, e tardes mornas.

**Solo:** Solos graníticos, profundos, com textura franco-argilosa e presença de pedras, com boa drenagem e pobres em matéria orgânica.

**Viticultura:** Uvas de uma parcela de 3Ha do vinhedo Huertos de Ucuquer, a 19 Km do mar, na margem sul do Rio Rapel, a 170 metros de altitude. Condução em espaldeira.

**Vinificação:** Colheita mecânica, à noite. Prensagem suave e clarificação por 36 horas, a 13°C. Fermentação em inox, a baixas temperaturas, trasvaso e amadurecimento sur lie por 6 meses, a malolática é evitada. Leve filtragem e engarrafamento.