

Cabernet Sauvignon Grand Reserve 2020

Viña Sutil



DO Valle de Maule, Cauquenes, Chile



92% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc



13,5°GL | Açúcar Res:4,49g/l | Acidez:3,52g/l (pH:3,37)



12 meses em barricas de carvalho



Rubi intenso. Ao nariz exhibe grande tipicidade, cassis, amoras, cerejas maduras, eucalipto e tostado. Paladar estruturado, amplo, impressionante intensidade de fruta, final persistente.



8 anos



Costela de boi assada na brasa; empanadas de carne com azeitonas; pernil de cordeiro assado com ervas; polenta com ragu de ossobuco.



Servir a 18°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 730 mm/ano, concentrada no inverno. No verão os dias são calorosos e as noites resfriadas pela brisa marinha.

Solo: Solos de origem granítica, tipo maicillo, com argila vermelha rica em quartzo, e baixo teor de matéria orgânica.

Viticultura: As uvas vêm de uma parcela específica do vinhedo Los Conquistadores, na margem norte do Rio Cauquenes. Condução em espaldeira.

Vinificação: Colheita manual. Desengace e maceração pré fermentativa por 4 dias. Fermentação por 10 dias, a 24-28°C, com remontagens periódicas, maceração pós fermentativa por 14 dias. Trasfega, amadurecimento em barricas de carvalho francês de 2° e 3° uso, por 12 meses. Blend, leve filtragem e engarrafamento.