

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sutil Reserve Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Viña Sutil
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	90 pts La Cav

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Sutil nos brinda com o belíssimo custo benefício de um exemplar típico, "nervoso" e expressivo, mas em nada enjoativo. Um Sauvignon Blanc ao estilo Novo Mundo muito bem concebido.

Esta renomada vinícola radicada no Colchagua se tornou referência na vinificação da cepa, tanto que a casta é a mais representativa de seu portfólio. Muito disso se deve a viticultura exemplar que realiza nos principais *terroirs* do Chile, além do manejo esplendoroso realizado na adega pela enóloga Pamela Avilés.

Neste varietal, a Sutil realiza um *blend* entre terroirs: Costa de Colchagua - 18 km distante do Pacífico - e Valle de Curicó. Os clones cultivados - nos respectivo locais - são 242 e 1, criados na década de 1970 no *Loir-et-Cher* e plenamente adaptados as condições climáticas as quais estão submetidos.

As uvas foram colhidas em meados de março, durante a noite e nas primeiras horas da manhã. Foram vinificadas em tanques de aço inox, em baixa temperatura, cada parcela de vinhedo separadamente, e o *assemblage* feito apenas no final.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas tropicais, em especial abacaxi e manga, adicionadas de um toque de peras e frutas cítricas, como o pomelo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra-se um vinho muito refrescante, com alta acidez e um belíssimo destaque para notas de abacaxi, maracujá e pera, que perduram no deleitoso e persistente fim de boca



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse