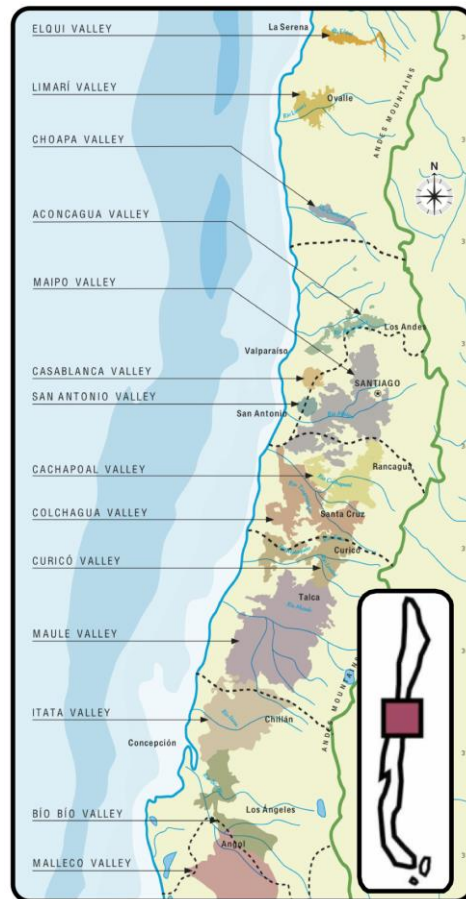


Chili



Sutil Family wine



Historiek

De naam Sutil werd de eerste keer vernoemd met de aankomst van Spaanse immigranten die in 1850 in Antofagasta arriveerden.

Zij waren oorspronkelijk boeren uit het zuiden van Spanje.

Baulio Sutil-Borges, de eerste van de familie die aankwam in Chili vestigde zich eerst in Huasco Valley. Zij startten eerst met het toeleveren van producten voor de nitraat industrie.

Zijn zoon Diego Sutil-Walton kwam later aan in Santiago en installeerde de eerste molen genoemd naar "Manuel Rodríguez."

Door de passie voor wijn werd de eerste wijngaard aangelegd door Juan Sutil-Servoin via de aanleg van een Estate in de Colchagua Valley,

In 2002 werden de verschillende wijngaarden samengevoegd onder de naam "Viñedos Juan Sutil S.A."

Sutil Family Wines, is een bedrijf dat nu een zeer grote portfolio haft van verschillende wijnen uit de regio's Colchagua, Maipo, Limara, Casablanca and Cauquenes Valley.

De jaarlijkse productie van Sutil Family Wines is 250,000 flessen dewelke worden verkocht over 20 landen wereldwijd.

Sutil wijngaarden

Appellatie		Hectares (há)
Limarí	Fundo Tabalí	40
Colchagua	San Jorge	230
Cauquenes	Fundo El Arenal	150
Maipo (*)	Catemito	10
Leyda	Fundo San Andrés de Huinca	4
Curicó	Fundo Aitue	57
Colchagua Costa	Fundo Ucuquer	10
	Total	501

Oscar Salas is de huidige wijnmaker van Chono Vineyard



Assortiment wijnen





Chono Sauvignon Blanc Leyda - Chili

Streek:

Leyda - Limari Valley - Chili

Druiven:

100% Sauvignon Blanc

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in Leyda in de Limari Vallei - zuidoostelijk van Santiago. Ondergrond van graniet en vulkanisch gesteente.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst in de maand maart. Ontristte en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6 °c, gedurende 14 tot 16 uur. Alcoholische gisting 20 dagen op 14 °c . Geen vatlagering.

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Pompelmoes, appel, citrus, asperges en groene peper.

Smaak:

Droge witte wijn met de smaak van citrusfruit en mooie licht gerookte finale.

Ideale temperatuur:

6/9 °C

Passend bij:

Als aperitief, bij salades, zeevruchten, witte vis, escabeche van vis.



Chono Chardonnay Limari Valley - Chili

Streek:

Maria Pinto – Limari Valley – Chili

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Maria Pinto – Limari Valley

1250 boven zeespiegel. Arme ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6°c, gedurende 14 tot 16 uur. Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 14°c . 20% van de wijn 3 maanden vatlagering

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Boter, papaja, groene appel, ananas, sterfruit, abrikoos.

Smaak:

De smaak is mooi exotisch met fruitige aanvang een mooie boterige en kruidige finale.

Ideale temperatuur:

9/12°c

Passend bij:

Kabeljauw in botersaus, scampipannetje, kaaskroket, zalm met mousseline, warme zeevruchten geroosterde gamba's, sint-Jacobsvruchten, Kip met romige curry.



Chono vineyards Cabernet Sauvignon Maipo Valley - Chili

Streek:

Maipo Valley - Central Valley - Chili

Druiven:

100% Cabernet Sauvignon

Productiezone:

Maipo Valley op de flanken van de Andes op een hoogte van 600m

Ondergrond van graniet, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 3 dagen op 10° c. Extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 20 dagen. Totale gisting max. 6 weken.

Rijpingsperiode 12 maanden Franse en Amerikaanse eiken vaten. Nadien nog 6 maanden op de fles.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak, cacao, zwarte pruimen lichte getoast.

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken fruitig en genereus, fijne ondersteuning met het hout. Lange afdrank.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Groot wild, Grillade van rundsvlees, wildgerechten - kaasgerechten - Ardens gebraad - Orloff - ossenstaart - niertjes mosterdsaus



**Chono
Single Vineyard
Pinot Noir
Cachopal Valley - Chili**

Streek:

Casablanca Valley - Chili

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Peralillo – Casablanca Valley

De wijngaarden zijn gelegen op 25 km van de kust aan de voeten van de Andes - ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Onttriste en gekneusde druiven worden gevinifieerd met een Malolactische gisting op 25° - 27°c gedurende 24 dagen. 10 maanden rijping op inox, nadien rijping op Franse vaten gedurende 6 maanden.

Kleur:

Licht robijnrood met paarse reflecties.

Boeket:

Rijpe rode kers, rozenblad, klein zwart fruit, mooie specerijen, licht getoast.

Smaak:

De smaak is kruidig en mondvullend, intens fruitige afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

Gevogelte – grillade van kalfvlees – zachte kazen en klein vederwild.



**Chono
Single Vineyard
Syrah
Elqui Valley - Chili**

Streek:

Elqui Valley - Chili

Druiven:

100% Syrah

Productiezone:

Elqui - Casablanca Valley

De wijngaarden zijn gelegen op 25 km van de kust aan de voeten van de Andes - ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven worden gevinifieerd met een Malolactische gisting op 25° - 27°c gedurende 24 dagen. 10 maanden rijping op inox, nadien rijping op Franse vaten gedurende 6 maanden.

Kleur:

Licht robijnrood met paarse reflecties.

Boeket:

Zwarte pruimen, zwarte kers, bosbessen en lichte olie- en rubbertoetsen, fijne specerijen.

Smaak:

De smaak is kruidig en mondvollend, intens kruidige en aardse afdronk.

Ideale temperatuur:

14/18°C

Passend bij:

Klein haarwild - klein vederwild - stoofpotjes - grillade van kalfvlees - zachte smeùge kazen.



Chono vineyards Red Blend Cauquenes - Chili

Streek:

Cauquenes - Central Valley – Chili

Druiven:

60% Cabernet Sauvignon – 27% Petit Verdot
13% Tempranillo

Productiezone:

Colchagua Valley op de flanken van de Andes
op een hoogte van 400m

Ondergrond van graniet, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde
druiven ondergaan een schilcontact
gedurende 3 dagen op 10° c. Nadien extra
schilcontact op 25° - 27° c gedurende 14
dagen. ° c Totale gisting max. 6 weken.
Rijpingsperiode 12 maanden Franse en
Amerikaanse eiken vaten.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse
reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en
tabak, cacao, zwarte pruimen lichte getoast.

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend,
intens, uitgesproken fruitig en genereus, fijne
ondersteuning met het hout. Lange afdrank.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Groot wild, Grillade van rundsvlees,
wildgerechten - kaasgerechten - Ardens
gebraad - Orloff - ossenstaart - niertjes
mosterdsaus



Assortiment Sutil Wines





Viognier / Chardonnay Vilcun Central Valley - Chili

Streek:

Vilcun – Central Valley – Chili

Druiven:

75% Viognier - 25% Chardonnay

Productiezone:

Maria Pinto – Limari Valley

1250 boven zeespiegel. Arme ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6°c, gedurende 14 tot 16 uur. Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 14°c . 20% van de wijn 3 maanden vatlagering

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Perzik, papaja, groene appel, ananas, sterfruit, abrikoos.

Smaak:

De smaak is mooi exotisch met fruitige aanvang een mooie boterige en kruidige finale.

Ideale temperatuur:

9/12°c

Passend bij:

Antipasta, Kabeljauw in botersaus, scampipannetje, kaaskroket, zalm met mousseline, warme zeevruchten geroosterde gamba's, sint-Jacobsvruchten, gevogelte met romige curry.



Vilcun

Malbec / Shiraz

Cachopal Valley - Chili

Streek:

Central Valley - Chili

Druiven:

Malbec en Syrah

Productiezone:

Gelegen aan de San Francisco rivier.
Ondergrond van graniet, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 5 dagen op 10° c.

Nadien extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 14 dagen. Totale gisting max. 6 weken. Korte rijping op eiken vaten.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak.

Smaak:

De smaak is krachtig, warm en mond vullend, intens, uitgesproken fruitig en genereus., zeer lange afdronk

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

grillades - gebraad - gegrilde groenten - quiche - lamsvlees - tomaten - rijstgerechten - triperie.



**Vina Sutil
Pinot Noir Reserve
Cachopal Valley - Chili**

Streek:

Peralillo – Cachopal – Central Valley - Chili

Druiven:

100% Pinot Noir

Productiezone:

Peralillo – Cachopal

De wijngaarden zijn gelegen tussen e kust en de Andes - Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 3 dagen op 10° c. Nadien extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 24 dagen. Rijping op inox vaten gedurende 10 maanden, Nadien rijping op Amerikaanse en Franse eiken vaten gedurende 2 maanden.

Kleur:

Licht robijnrood met paarse reflecties.

Boeket:

Rijpe rode kers, klein zwart fruit, mooie specerijen, licht getoast.

Smaak:

De smaak is kruidig en mondvollend, intens fruitige afdrank.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

Gevogelte – grillade van kalfvlees – zachte kazen en klein vederwild.



**Vina Sutil
Acrux Premium Blend
Cachopal Valley - Chili**

Streek:

Peralillo – Cachopal – Central Valley - Chili

Druiven:

27% Cabernet Franc – 23% Cabernet Sauvignon – 19% Carmenere – 18% Petit Verdot – 13% Syrah

Productiezone:

Peralillo – Cachopal

De wijngaarden zijn gelegen tussen e kust en de Andes - Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 3 dagen op 10° c. Nadien extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 24 dagen. Rijping op inox vaten gedurende 10 maanden, Nadien rijping op Amerikaanse en Franse eiken vaten gedurende 2 maanden.

Kleur:

Licht robijnrood met paarse reflecties.

Boeket:

Rijpe rode kers, klein zwart fruit, mooie specerijen, licht getoast.

Smaak:

De smaak is kruidig en mondvullend, intens fruitige afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

Gevogelte – grillade van kalfvlees – zachte kazen en klein vederwild.