

**VIÑA SUTIL COLCHAGUA ESTATE – SAUVIGNON BLANC – COLCHAGUA VALLEY – WINE OF CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SUTIL S.A. – FUNDO SAN JORGE S/N – PERALILLO – VALLE DE COLCHAGUA – CHILE 2010 13%**

[www.sutil.com](http://www.sutil.com)

**VISUAL:** amarillo pajizo y con un cuerpo mediano.

**NARIZ:** hoja de tomate, almendra, limón y flores amarillas.

**BOCA:** una estructura digna de nota y una suavidad de paladar que acompaña la salivación en las zonas laterales de la boca; el final de boca es con sabor a limón y hoja de tomate; la persistencia gustativa es de 5 segundos.

**MARIDAJE:** camarones a la plancha

- La crasitud de camarones sirve de contrapeso a la salivación del vino
- La estructura de la receta concuerda con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio iguala la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** una grata nariz, una boca acorde a su tipología y un cierre correspondiente a los aromas del bouquet olfativo: un vino ideal para una receta de mariscos.