



ANTIGUAS RESERVAS CHARDONNAY 2008

El primer Antiguas Reservas Chardonnay de Cousiño Macul fue hecho en 1969. Desde entonces, esta marca registrada se aplica a la designación de una selección de Chardonnay que representa el más fino de la vendimia. El proceso de selección comienza en el viñedo con la restricción de la producción por planta y continúa a través de todo el proceso de vinificación.

NOTAS DEL ENÓLOGO

"La temporada 2008 estuvo marcada por un invierno frío con precipitaciones más bajas que lo normal y un verano cálido y seco. Cosechamos todas las uvas a mano, dentro de las fechas estimadas, resultando vinos de excelente expresión varietal, frescos y equilibrados".

VINIFICACION

Para el Antiguas Reservas Chardonnay se trabaja cuidadosamente el aporte de madera, de modo que se realce sin ocultar los sabores frutales de esta cepa. Un pequeño porcentaje del jugo se fermenta en barricas y se madura en pequeñas barricas nuevas de roble francés por alrededor de 6 meses. Un porcentaje -incluso más pequeño- experimenta la fermentación maloláctica. Esto agrega una sutil nota láctea, pero que no domina la fruta.

NOTAS DE CATA

Color amarillo, nítido y brillante.

Intensa y delicada nariz de Chardonnay, predominando frutas como la piña y el melón, mezclados con suaves toques de vainilla. La madera se siente elegante y en perfecto equilibrio con la fruta y la acidez.

En boca es amable, muy elegante y sabroso. El buen grado alcohólico se amalgama bien con la untuosidad del cuerpo de este vino largo y delicado.

ARMONÍAS

Muy bueno para tártaro de atún y salmón, para salmón ahumado, para sashimis, pastas con mariscos y crema de leche y en general para pescados grasos a la plancha como albacora y atún.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Chardonnay

Denominación: 100% Valle del Maipo

30 % Macul

70 % Buin

Acidez Total: 5.4 gr/L

pH: 3.23

Alcohol: 14 %

Azúcar Residual: 2.3 gr/L

Maduración: 6 meses en pequeñas barricas nuevas de encina francesa de la Tonelería Taransaud.