



DOÑA ISIDORA RIESLING 2008

En el siglo XIX, Luis Cousiño y su esposa Isidora trajeron de Alemania a Macul estacas de Riesling. La integridad genética de estas plantas se ha mantenido por selección masal dentro de viveros propios de la Viña. Éste es el verdadero Riesling, también conocido como Johannisberg Riesling en el Viejo Mundo y Riesling Blanco en el Nuevo Mundo. Cultivado durante un siglo en el Valle del Maipo, el Riesling de Cousiño Macul ha desarrollado una distintiva personalidad.

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

La fruta fue cosechada temprano en las mañanas y seleccionada a mano en la bodega. El prensado se realizó con el racimo entero. Para potenciar el carácter floral de la variedad la fermentación fue lenta y siempre en medios reductivos. Con temperaturas fluctuando entre 12 y 13° C (54-55°F), la fermentación duró 27 días. Después de clarificarlo, se estabilizó en frío y se dio una pequeña filtración antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

De un bello color amarillo claro y brillante. De nariz intensamente floral, deja sentir uvas maduras. Se sienten leves aromas a manzano en flor y a limas. En boca es lleno y sugiere leve dulzor. Es un vino de muy buen cuerpo con una exquisita acidez.

ARMONÍAS

Muy versátil, ideal para comidas orientales (agridulces como la china), como la japonesa y especialmente la thai.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Riesling

Acidez Total: 6.1 g/L

pH: 2.96

Alcohol: 13.8 %

Azúcar Residual: 3 g/L