



DON MATÍAS RESERVA SYRAH 2008

Don Matías Reserva debe su nombre al fundador de Cousiño Macul y, a través de los años, ha evolucionado hasta convertirse en uno de los favoritos de consumidores y prensa especializada. La cosecha 2008 ofrece nuevamente una delicada mezcla y selección de Cabernet Sauvignon y Merlot del Valle del Maipo.

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 tintos de una calidad notable, con intensos aromas y sabores, excelente concentración y buen cuerpo"

VINIFICACION

Después de una cuidadosa cosecha, el proceso comenzó con una maceración fría de siete días a 10° C. Luego, el jugo fue fermentado por 9 a 10 días a una temperatura media de 25° C usando levaduras nativas y prise de mousse. Una maceración post fermentativa de 20 días permitió realzar los sabores y suavizar los taninos. A continuación, el vino maduró en barricas de encina francesa por 8 meses.

NOTAS DE CATA

Este Syrah posee una nariz frutal que, junto al tostado de la madera y las especias dulces, le dan gran complejidad. Evoluciona en la copa dejando sentir chocolate amargo y café. En boca se siente su elegancia con un buen balance y agradable final.

ARMONÍAS

Ideal para acompañar comidas especiadas, carnes de caza y quesos de cabra.

DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 100% Syrah

Denominación: 100% Valle del Maipo

Alcohol: 14%

pH: 3.63

Acidez total: 4.7 g/L

Maduración: 8 meses en barricas de encina francesa

