

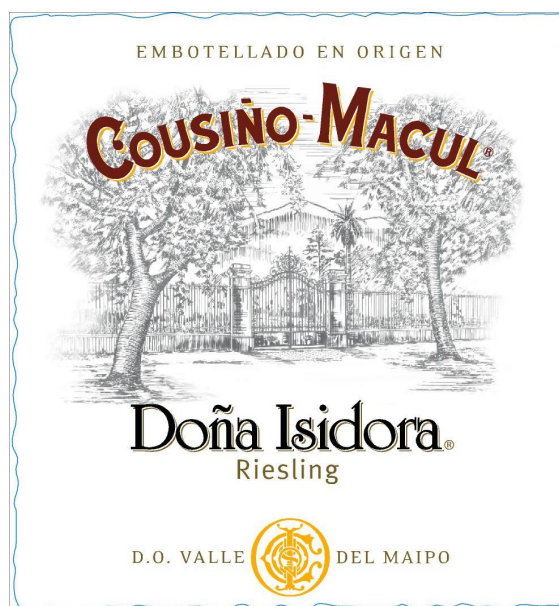
Doña Isidora

Riesling 2004

Valle del Maipo

NOTAS DE CATA

Este Riesling de estilo seco despliega aromas de peras, damasco y durazno con notas de jazmín y anís. Sus vívidos y chispeantes sabores combinan mandarina, durazno y minerales que conducen a un largo y limpio final. Su frutuosidad y complejidad lo hacen agradable con la comida tailandesa, centolla y otros mariscos, como también con las combinaciones más típicas de aves.



HISTORIA

En el siglo 19 Luis Cousiño y su esposa Isidora –de quien este vino recibe su nombre- trajeron de Alemania a Macul estacas de Riesling. La integridad genética de estas plantas se ha mantenido por selección masal continuada y posterior cultivo 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 de Maipo, el Riesling de Cousiño-Macul ha desarrollado una distintiva personalidad.

Los viñedos Cousiño están ubicados en el Alto-Maipo, el área del Valle del Maipo más cercana a los Andes donde ciertos sectores se benefician del “Efecto Andes”. Esto se refiere al aire fresco que desciende durante las tardes para crear un amplio margen en la temperatura diaria.

Típicamente, durante la temporada de crecimiento la temperatura diurna máxima de 32° desciende por las tardes hasta 10° C. Para vinos blancos, esta diferencia de temperaturas permite que las uvas mantengan una buena acidez hasta la madurez. El vino resulta así estructuralmente balanceado y con una complejidad natural.

LA COSECHA

El invierno fue más húmedo que lo usual, pero el verano fue cálido y seco. En general, la cosecha fue temprana, con una calidad de buena a excelente y de menores rendimientos. Febrero trajo días soleados y tibios y tardes frescas que aceleraron la maduración de la fruta. Una vez comenzada la cosecha, la vendimia fue a ritmo moderado permitiendo al equipo cosechar cuartel por cuartel asegurando que cada sección del viñedo hubiera alcanzado la relación entre azúcar y acidez adecuada

VINIFICACION

La fruta se cosechó en las frescas mañanas del 25 al 31 de marzo y se transportó inmediatamente a la recepción donde fue seleccionada a mano. La mitad de la fruta fue despalillada antes de fermentar, la otra mitad fue prensada con el racimo completo. Para potenciar el carácter floral inherente a la variedad y favorecer una fermentación larga y lenta en pequeños tanques, se usó tres clones de levaduras seleccionadas (prise de mousse, BA 11 y QA 23). Con temperaturas entre 13 y 14° C, el mosto tuvo una fermentación lenta y fría que duró 23 días. Para mantener su frutuosidad y equilibrio, no se hizo fermentación maloláctica. Después de una clarificación y estabilización por frío antes de embotellarse, se le dio una ligera filtración.

DATOS TECNICOS:

Composicion varietal: 100% Riesling

Denominación: Valle del Maipo

Acidez Total: 6.1 gr/L

pH: 3.05

Alcohol: 13.4%