



NOTAS DEL ENOLOGO

"El 2005 es uno de los más finos Riesling que me ha tocado vinificar. El ciclo de crecimiento de la viña fue ideal para uvas blancas, con muy buena madurez y una acidez refrescante. La maduración fue lenta y la cosecha se realizó a fines de marzo, con uvas de buen carácter y excelente acidez, dando como resultado un vino de gran expresión. Un Riesling muy rico.

Matías Rivera

VINIFICACIÓN

La fruta se cosechó a baja temperatura durante las mañanas del 22 al 27 de marzo y se llevó rápidamente a la recepción. La mitad de la uva fue despallada y la otra mitad fue prensada con el racimo completo. Para potenciar el carácter floral inherente de la variedad y favorecer una cinética de fermentación larga y lenta, se trabajó con temperaturas entre 12 y 13° C. Después de una clarificación y estabilización por frío se embotelló durante el mes de julio.

EL ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto-Maipo, el área del valle del Maipo más cercana a los faldeos cordilleranos, donde se benefician del "efecto Andes". Éste se refiere al aire fresco de la cordillera que baja en las tardes, disminuyendo las temperaturas y estableciendo una mayor amplitud térmica. Para los vinos blancos, esta diferencia entre las altas y bajas temperaturas determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

HISTORIA

En el siglo XIX 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 massal 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.



NOTAS DE CATA

Este Riesling de estilo seco comienza con aromas de peras, damasco y durazno seguidas de notas de jazmín y anís. Sus 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.

DATOS TECNICOS

Composición varietal:

100% Riesling

Denominación de Origen:

100% Valle del Maipo

Acidez total: 6 gr/L

pH: 3.0

Alcohol: 13.7 %