



NOTAS DEL ENOLOGO

"La cosecha 2005 presentó una estación de crecimiento soñada para la producción de vinos blancos. Las temperaturas moderadas hicieron que la madurez fuera pausada y aportaron niveles óptimos de azúcar con una acidez realmente fresca. La cosecha se realizó por bloques entre el 3 y 9 de marzo y el resultado es un Sauvignon Gris de buen cuerpo y con una acidez muy viva, con una estructura que le otorga gran versatilidad. Este 2005 es un ejemplo delicioso de una gran vendimia."

Mafías Rivera

VINIFICACION

La cosecha se definió por degustación de bayas y se realizó cuando había una mayor gama aromática y las pieles mostraban un leve color rosado.

Para lograr un mosto limpio y conservar la acidez natural, el 70% de la uva tuvo prensado del racimo completo.

Luego, de una decantación de 48 hrs, se inoculó el jugo con levaduras QA 23 y se fermentó frío (12 a 14° C) durante 27 días.

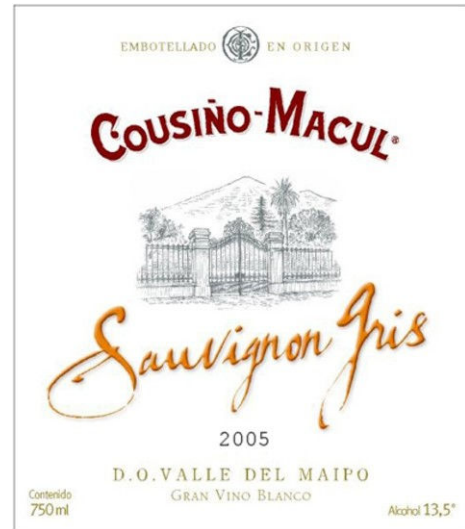
Previo al embotellado, se realizó una ligera clarificación y filtración.

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

Sauvignon Gris es una variedad poco difundida en el Nuevo Mundo. A mediados del siglo XIX, cuando la familia Cousiño importó estacas de vid desde la región de Graves, en Burdeos, se trajo adicionalmente mezclada esta variedad de Sauvignon, correspondiente al Varietal # 917. En este tiempo, Sauvignon Gris se ha adaptado en forma extraordinaria al Valle del Maipo, entregando un vino con distintivos aromas de flores silvestres, frutas cítricas y especiadas, con mayor cuerpo y una textura más rica que sus hermanos Sauvignon.



NOTAS DE CATA

De un ligero color paja, el 2005 tiene aromas de durazno blanco, flor de naranjo y flores silvestres. En la boca, la textura es rica y untuosa. Los sabores exóticos de mango y guayaba añaden notas especiadas que persisten hasta un largo y suave final. Por ser al mismo tiempo frutal y de interesante cuerpo, es un vino blanco extremadamente versátil. Es delicioso sólo como aperitivo y también se combina excepcionalmente bien con una amplia gama de comidas asiáticas, así como con platos principales de aves, cerdo y carne.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:

100% Sauvignon Gris

Denominación de Origen:

100% Valle del Maipo

66% Macul,
34% Buin

Acidez Total: 6.1 gr/L

pH: 3.25

Alcohol: 13.8 %