



NOTAS DEL ENOLOGO

La madurez en la temporada 2006 se presentó lenta, lo que determinó una larga vendimia. La cosecha se realizó entre el 15 y 21 de abril. Después de un mes de Marzo cálido que incrementó el contenido de azúcar, se dejó colgando los racimos en las parras hasta alcanzar su madurez fisiológica. Este período extra nos dio un Riesling con un gran desarrollo de sus componentes aromáticos y concentrados sabores varietales.

Matías Rivera

VINIFICACION

La fruta fue cosechada temprano en las mañanas y seleccionada a mano en la bodega. La uva fue prensada con el racimo entero. Para potenciar el carácter floral inherente a la variedad y favorecer una fermentación lenta en tanques pequeños, se usó la levadura QA 23. Con temperaturas fluctuando en 12-13° C (54-55°F), la fermentación duró 23 días. Para mantener su frutalidad y equilibrio, este vino no hizo fermentación maloláctica. Después de clarificarlo, se estabilizó en frío y se dio una pequeña filtración antes del embotellado.

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 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 de Maipo, el Riesling de Cousiño-Macul ha desarrollado una distintiva personalidad.



NOTAS DE CATA

Este delicioso Riesling de estilo Alsaciano es un vino expresivo, con los clásicos aromas de manzana en flor, lima, limón y mango. De excelente textura, con sabores de manzana madura, hinojo, damasco y limón que llenan la boca. El leve dulzor es equilibrado por una brillante acidez que conduce a largo, refrescante y cítrico final. Altamente versátil, este vino es una compañía perfecta para platos asiáticos y delicioso como aperitivo

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:

100% Riesling

Denominación de Origen: 100% Valle del Maipo.

100% Macul

Acidez Total: 6.02 gr/L

pH: 2.98

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 7.2 gr/L