



NOTAS DEL ENOLOGO

La madurez en la temporada 2006 se presentó lenta, lo que produjo un atraso en la cosecha. En promedio, nuestro Sauvignon Gris fue cosechado una semana más tarde de lo normal, con una excepcional madurez de la fruta. El Sauvignon gris alcanzó una completa madurez fisiológica, entregando un vino de gran intensidad aromática y gran concentración.

Matías Rivera

VINIFICACION

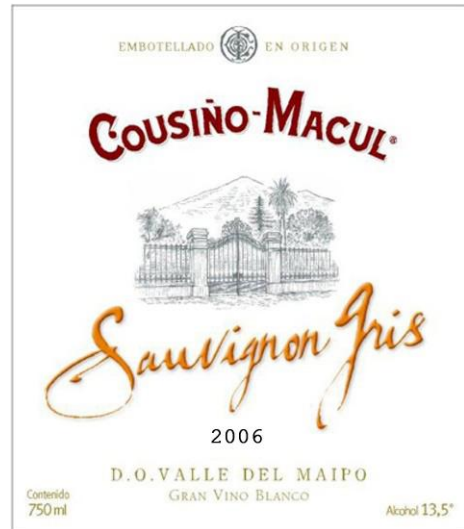
El 2006 el Sauvignon Gris estaba completamente maduro con un Brix medio de 24.5. Aproximadamente un 70% de la fruta fue prensada con el racimo completo y el resto fue molido sin el escobajo. Para acentuar el natural componente especiado de la variedad, se usó levadura QA # 23, y el mosto se fermentó en frío -12.5-14°C (54-57°F) por 25 a 28 días. Después de ser estabilizado en frío, el vino maduró por tres meses y se le dio una ligera filtración antes de ser 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

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, este Sauvignon Gris 2006 muestra multifacéticos aromas de durazno blanquillo y mandarina, notas de jengibre y anís. De cuerpo medio, con una rica y suave textura, entrega un carácter especiado con más sabores de frutas tropicales y avellana hacia el final. La combinación de la fruta y una textura sedosa lo convierte en una fina opción para una amplia gama de platos de aves bien sazonadas, cerdo y ternera.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:

100% Sauvignon Gris

Denominación: 100% Valle del Maipo

55% Macul,
45% Buin

Acidez Total: 5.7 gr/L

pH: 3.22

Alcohol: 14 %