

# RIESLING 2007



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

## NOTAS DEL ENOLOGO

"La cosecha 2007 tuvo un adelanto de aproximadamente una semana en la madurez y se destaca por una gran gama de sabores y aromas, con un balance perfecto entre la concentración de fruta, alcohol y una acidez vibrante.

El resultado para todos los vinos blancos es excelente."

## NOTAS DE CATA

Este delicioso Riesling de estilo alsaciano es un vino expresivo, con los clásicos aromas de té verde, flor de manzano, lima, limón y una interesante nota mineral. Tiene una estructura llena y sedosa con sabores de manzana madura, hinojo y limón que llenan la boca. El leve dulzor es equilibrado por una vibrante acidez que conduce a un largo, refrescante y cítrico final.

## VINIFICACION

La uva fue cosechada durante las mañanas y seleccionada a mano en la bodega. Luego, 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 entre 12 y 13°C (54-55°F), la fermentación duró 28 días y se detuvo cuando el vino tenía 5.5 gramos de azúcar residual. Para mantener su frutuosidad y equilibrio, este vino no hizo fermentación maloláctica. Después de clarificarlo, se estabilizó en frío y se dio una pequeña filtración antes del embotellado.

## ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle 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.

## ARMONIAS

Altamente versátil, este vino es una compañía perfecta para platos asiáticos, foie gras, camarones, ostiones, sashimi y sushi, congrio frito, jamón con piña y machas.

## DATOS TECNICOS

**Composición Varietal:** 100% Riesling

**Denominación de Origen:** 100% Valle del Maipo

70% Macul

30% Buin

**Acidez Total:** 6.35 gr/L

**pH:** 2.93

**Alcohol:** 14%

**Azúcar Residual:** 5.5 gr/L