



RIESLING RESERVA 2008

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 ENÓLOGO

"La temporada 2008 estuvo marcada por un invierno frío con precipitaciones más bajas que lo normal y un verano cálido y seco. Cosechamos todas las uvas a mano, dentro de las fechas estimadas, resultando vinos de excelente expresión varietal, frescos y equilibrados".

VINIFICACION

La uva fue cosechada a mano durante la noche 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 4.9 gr. 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.

NOTAS DE CATA

Bello color amarillo nítido, brillante y con reflejos dorados. Muestra una nariz intensa y atractiva que se percibe apenas al abrir la botella. Dominan primero notas cítricas como a piñas y limones muy maduros. Luego muestra notas sutiles de petróleo, típicas de la variedad mezcladas con notas minerales y calcáreas muy especiales. En boca, el vino corresponde plenamente con la nariz. Es atractivo, aromático y sabroso a fruta de la que proviene. Su cuerpo es untuoso y firme, muy vivaz y jugoso. Largo y lleno, es un Riesling verdaderamente de excepción.

ARMONÍAS

Apto para cualquier tipo de charcutería fina: jamones, pavo y patés. También para pescados ahumados como el salmón o el arenque y especialmente para la especiada cocina thai.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Riesling

Denominación de Origen: 100% Valle del Maipo

30% Macul

70% Buin

Acidez Total: 6.2 gr/L

pH: 2.9

Alcohol: 13.8%

Azúcar Residual: 4.9 gr/L