

## SAUVIGNON GRIS 2007



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, 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 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."

### VINIFICACION

El Sauvignon Gris estaba completamente maduro al momento de la cosecha, con un Brix de 24%. El 100% de la fruta fue prensada directamente con el racimo completo para acentuar la frescura natural del mosto. La levadura utilizada fue QA # 23 y la fermentación se realizó a 13°C (55 °F) durante 27 días. Luego, el vino maduró por tres meses y se le dio una ligera filtración antes de ser embotellado en el mes de julio.

### 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 de temperatura determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

### NOTAS DE CATA

De un ligero color amarillo paja, este Sauvignon Gris 2007 tiene una nariz marcada por notas de durazno blanquillo y mandarina, con notas de jengibre. De cuerpo medio, tiene una textura llena y suuntuosa, y aporta un carácter especiado y de frutas tropicales. Ofrece una equilibrada combinación de la fruta junto a una textura sedosa.

### ARMONIAS

La combinación de la fruta y una textura sedosa lo convierte en una fina opción para albacora, comida china, entradas frías con fiambres, machas, salmón ahumado, corvina y una amplia gama de platos de aves de carne blanca.

### DATOS TECNICOS

**Composición Varietal:** 100% Sauvignon Gris

**Denominación:** 100% Valle del Maipo  
50% Macul  
50% Buin

**Acidez Total:** 5.7 gr/L

**pH:** 3.22

**Alcohol:** 14 %

**Azúcar Residual:** 2.8 g/L