



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Antiguas Reservas Merlot 2016



La denominación de Antiguas Reservas se da a los vinos de Cousiño Macul que han alcanzado cierto nivel de perfección y potencial de envejecimiento. El Antiguas Reservas Merlot tiene una producción limitada, es seleccionado del mejor Merlot de la cosecha y se madura exclusivamente en barricas de encina francesa. Las plantas de Merlot de Cousiño Macul han sido seleccionadas para producir bayas y racimos pequeños, ideal para vinos de alta calidad.

Notas del Enólogo

La temporada 2015-2016 tuvo condiciones climáticas poco comunes. Los aspectos principales fueron una primavera fría que retrasó la maduración de las uvas y lluvias intensas en el periodo de cosecha, disminuyendo el rendimiento en nuestros viñedos. Nuestro equipo enológico manejó correctamente la situación, obteniendo vinos de gran calidad, representativos de cada variedad y su origen. El resultado son vinos de buena acidez natural, los blancos son frescos con menor grado alcohólico y los tintos son elegantes presentando notas florales y frutales.

Vinificación

Después de una cuidadosa cosecha manual, la elaboración del vino comenzó con una maceración en frío de siete días a 10 °C (50°F). Luego el jugo fue fermentado por 9 a 10 días a una temperatura media de 26 °C (79 °F), utilizando diferentes cepas de levaduras. Una maceración post fermentativa de 15 días permitió realzar los sabores y aromas, además de suavizar los taninos. El vino maduró en barricas de roble francés durante doce meses, donde también ocurrió la fermentación maloláctica y posteriormente se clarificó antes de ser embotellado.

Notas de cata

De coloración rojo rubí intensa, profunda y brillante. Los aromas de este Antiguas Reservas Merlot recuerdan a frutos rojos, acompañado de leves notas a ahumado y vainilla. En boca se percibe frutal, presenta una acidez media-alta, taninos elegantes y un final largo y persistente.

Armonías

Perfecto complemento con carnes rojas o blancas de mediana intensidad, preparaciones como Fetuccini Alfredo y quesos de fermentación media. Como opción vegetariana es ideal para acompañar verduras grilladas, lasaña de verduras o ravioles de zapallo con especias.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,07 g/L
Azúcar Residual: 2,74 g/L
pH: 3,41

