



COUSIÑO-MACUL®
DESDE 1856

Antiguas Reservas Syrah 2015



Antiguas Reservas es la línea de vinos emblemática de la bodega, con más de 90 años en nuestro portfolio. Este Syrah mantiene el estilo clásico que representa a Cousiño Macul, combinando la madurez del Nuevo Mundo, la elegancia de los vinos tradicionales del Viejo Mundo y la estructura que permite una adecuada capacidad de envejecimiento.

Notas del Enólogo

La temporada 2014-2015 tuvo las más altas temperaturas y menos cantidad de heladas de los últimos tres años. Su característica principal fue la ausencia de precipitaciones durante la floración y cosecha, dándonos una fruta muy sana para trabajar desde un principio. Las altas temperaturas hicieron llegar más rápido al punto óptimo de madurez de nuestras uvas, dando a nuestros vinos acidez moderada, taninos estructurados y alta intensidad aromática.

Vinificación

Los racimos fueron cosechados a mano al llegar a una madurez y suavidad suficiente de taninos. La vinificación empezó con una maceración a baja temperatura por 5 días. Se utilizaron distintas variedades de levaduras para la fermentación, etapa durante la cual se realizaron entre 3 y 5 remontajes diarios. Al terminar la fermentación se realizó una maceración post-fermentativa junto a las películas de las bayas por aproximadamente 20 días. Luego, el vino fue transferido a barricas de segundo uso, donde ocurrió la fermentación maloláctica y maduró por 12 meses. Finalmente, fue clarificado y filtrado antes de ser embotellado.

Notas de cata

De coloración profunda cereza negra. En nariz, se perciben frutos negros maduros, como mora y ciruela junto con notas florales y chocolate amargo, canela, cuero y un toque ahumado. En boca, se siente una acidez media, buen cuerpo, elegantes taninos que envuelven la boca y una larga persistencia.

Armonías

Ideal para acompañar preparaciones que equiparen su intensidad como un costillar de cerdo con salsa barbecue, prosciutto o cordero ahumado. También excelente con ravioles de carne de pato con frutos secos y junto a quesos maduros de intensidad media-alta.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,18 g/L
Azúcar Residual: 2,68 g/L
pH: 3,55

