



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Matías Syrah 2018



Don Matías Reserva debe su nombre al fundador de Cousiño Macul. Es un vino con estilo puro y elegante, su calidad comienza con la selección de viñedos y continua rigurosamente durante el manejo y vinificación hasta el embotellado. Con los años se ha convertido en un favorito entre los consumidores y medios.

Notas del Enólogo

La temporada 2017-2018 fue óptima para el desarrollo de las vides. Los aspectos principales fueron un invierno frío y lluvioso que se reflejó luego en una buena brotación y floración para luego recibir una primavera sin heladas y un verano caluroso, luminoso y seco. Gracias a estos factores es que se logró una cosecha en fechas óptimas para todas las variedades. Nuestros tintos se caracterizaron por sus taninos suaves, maduros y equilibrados y nuestros blancos con una buena madurez y aromas expresivos.

Vinificación

Las uvas de este vino fueron cosechadas manualmente, trasladadas a la bodega y molidas directo a cubas de acero inoxidable. Luego de una maceración en frío por una semana se inició la fermentación a 26°C (78.8°F) por un período de tiempo de 10-12 días. Se utilizaron levaduras comerciales. Luego de acabar la fermentación alcohólica, el vino pasó 6 meses en barricas de roble francés, período durante el cual ocurrió la fermentación maloláctica. Para terminar, el vino fue clarificado, filtrado y embotellado.

Notas de cata

De color rojo rubí con ribetes púrpura. Alta intensidad aromática y compleja combinación, incluyendo cuero, arándanos, pimienta, caramelo y toffee. En boca, tiene una entrada suave, dando paso a un incremento de intensidad a los pocos segundos. Acidez media-alta, sabores consecuentes con los aromas percibidos, persistente y suaves taninos para terminar en un largo y enriquecedor final.

Armonías

Recomendamos armonizar este Syrah con preparaciones de intensidad alta como costillas de cerdo con puré de papas rústicas o camote. Para disfrutar también acompañando una tabla de jamón español y quesos duros.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,24 g/L
Azúcar Residual: 3,37 g/L
pH: 3,46

