



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Gris 2019



Hacer un vino rosado a partir de uvas Cabernet Sauvignon es una tradición de Burdeos que Cousiño Macul ha seguido por muchos años. "Gris" es una antigua palabra francesa para describir un leve tinte rosado en pieles de las uvas o en el vino. Típicamente, los vinos "Gris" tienen menos color que un vino Rosé.

Notas del Enólogo

La temporada 2018-2019 tuvo un invierno de escasas precipitaciones y una primavera fría que retrasó la brotación principalmente de las variedades tintas. El verano fue seco y caluroso, lo que provocó una homogenización en la madurez. Las uvas presentaron un buen estado sanitario y los rendimientos fueron acorde a lo estimado. Los vinos blancos se sienten frescos y balanceados, y los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

Vinificación

Para producir este vino se trabaja a partir de fruta madura de la variedad Cabernet Sauvignon, pero se vinifica con un procedimiento similar al de vinos blancos. El jugo se separa de las pieles inmediatamente luego de que las uvas son molidas, sólo para extraer su atractivo color. Luego, el mosto se mantiene a 10°C (50°F) por 36 horas para permitir que los sólidos decanten. Se trasiega el jugo limpio y se fermenta lentamente a 13-14°C (57-59°F) por 30 días, usando levaduras prise de mousse. Se madura por 2 meses en estanques de acero inoxidable y se embotella joven para preservar su encantadora personalidad.

Notas de cata

De color brillante, salmón pálido y claro. Presenta aromas frescos que recuerdan a frutillas, mandarina y pomelo rosado. Da paso también a leves notas de damasco y jazmín. En boca se confirma el damasco, notándose también algunos frutos cítricos. Mantiene una acidez fresca y persistencia media-alta.

Armonías

Gris es un excelente vino de verano, ideal para servir frío. Recomendable como aperitivo o para acompañar quesos suaves, fruta y preparaciones como sushi o carpaccio de salmón.

Datos Técnicos

Composición varietal: Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 4,52 g/L

Azúcar Residual: <1,00 g/L

pH: 3,36

