



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Isidora Rosé 2019



El nombre de este vino fue inspirado en Isidora Goyenechea, empresaria del siglo XIX quien revolucionó la industria del Vino en Chile. El Rosé es un vino juvenil y seductor que encanta por su atractivo color y baja graduación alcohólica. Ideal para la época estival.

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

Este vino se produce a partir de fruta madura de la variedad Merlot, bajo los estándares de vinificación de un vino blanco. Esto quiere decir que, luego de cosechar y seleccionar los racimos, se muelen antes de entrar a la cuba y después de 6-8 horas se extrae el jugo. Se deja decantar y luego se inocula con levaduras y empieza la fermentación que tarda alrededor de 30 días a una temperatura de 13-14°C (55-57°F). Se madura por 3 meses en estanques de acero inoxidable y se embotella joven para preservar su encantadora personalidad.

Notas de cata

Este vino presenta una coloración rosada brillante. Sus aromas recuerdan a frutos rojos, fresas, mandarina y algunas notas florales a jazmín. En boca es un vino amigable, frutal, de entrada suave por su baja graduación alcohólica y una acidez media que genera una larga persistencia.

Armonías

Excelente para acompañar comidas de mediana intensidad como pasta con salsa de camarones o un carpaccio de salmón con alcaparras. También es ideal como aperitivo junto a frutas de verano y queso brie.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 12%
Acidez total: 4,37 g/L
Azúcar Residual: 2,72 g/L
pH: 3,26

