



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

# Jardín de Macul Merlot 2017



**Proviene del mejor y más antiguo cuartel de Merlot de nuestros viñedos de Macul, plantado en 1981. A los pies de la Cordillera de los Andes, Macul se caracteriza por ser un suelo franco con pequeño porcentaje de arcilla y fuerte presencia de rocas, entregando un vino de origen lleno de carácter.**

## Notas del Enólogo

La temporada 2016-2017 presentó altas temperaturas primaverales y estivales, lo que resultó en un adelanto en la fecha de cosecha para todas las variedades y un menor rendimiento comparado con un año normal. Al no haber presencia de lluvias durante la cosecha obtuvimos uvas con muy buena calidad sanitaria. Los vinos se presentan con buena madurez y muy buena calidad global.

## Vinificación

Estos viñedos especialmente seleccionados son los más antiguos y están ubicados en Macul a los pies de los Andes, a 600 m sobre el nivel del mar. El rendimiento es de 4 toneladas por hectárea, produciendo fruta de alta calidad y muy concentrada. Los racimos son seleccionados y cosechados a mano en gamelas de 10 kg. Una vez en la bodega, pasan a través de una selección de racimos y bayas. Tras 7 días de maceración pre-fermentativa a 7°C, comienza la fermentación alcohólica que demora entre 9 a 12 días a una temperatura promedio de 25°C. Durante esta fase se llevan a cabo 3 a 4 remontajes diarios sólo por gravedad, sin uso de bombas. La maceración post-fermentativa toma entre 12 y 18 días. Es transferido a barricas francesas nuevas, donde pasan varios meses terminando la fermentación maloláctica y el equipo técnico evalúa cuales serán destinadas a este vino. Se deja envejecer por 18 meses en estas barricas nuevas y se seleccionan las 4 mejores para luego ser embotellado. Continuará evolucionando en botella al menos por 3 años en nuestra bodega antes de ser compartido con el mercado.

## Notas de cata

Vino de color rubí intenso y profundo, con atractivos aromas frutales que recuerdan frutas negras como mora, arándanos y cerezas, y notas florales como las violetas. En boca es intenso en sabores, de taninos redondos y amables, se siente suave y tiene una larga persistencia.

## Armonías

Por sus características, acompaña muy bien carnes como pato y conejo, además de pescados grasos y guisos livianos. Ideal también con quesos semimaduros.

## Datos Técnicos

### DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Merlot

Denominación: Valle del Maipo, Santiago.

Envejecimiento: 18 meses en barricas francesas de primer uso

Alcohol: 14,5 %

Acidez total: 5,5 g/L



Guía Descorchados 2020 – 95 pts.  
Mejor Merlot