



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Luis Syrah 2019



Este Syrah busca ser representante de su variedad. Posee el carácter vívido y reciente de nuestros viñedos. Es un tipo de Syrah sin madera, frutal y equilibrado.

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

Las uvas son seleccionadas en terreno y transportadas a la bodega inmediatamente luego de la cosecha. En la bodega pasa por una selección manual y luego molienda para posteriormente ser depositadas en cubas de acero inoxidable, donde inicia una maceración en frío de 2 a 5 días a 10°C aproximadamente. Luego, la fermentación alcohólica tuvo una duración de alrededor de 6 días para la que se usó levaduras seleccionadas y se realizó a una temperatura entre 26°C y 28°C. Luego se realizó la fermentación maloláctica. Posteriormente el vino es clarificado, estabilizado, filtrado y finalmente embotellado.

Notas de cata

Destaca por su color rojizo-púrpura brillante, lo que demuestra su juventud. En nariz, destacan frutos de cassis y mora, notándose algunos aromas florales recordando a violetas que enriquecen la experiencia. En boca, se percibe un vino voluminoso, de taninos redondos y maduros, con una acidez equilibrada y un largo final.

Armonías

Recomendamos acompañar este Syrah con jamones y charcutería ahumada, algunas tablas de quesos de intensidad media, como queso de cabra y de oveja. También es ideal para preparaciones de intensidad media-alta como una punta picana asada con papas al gratín.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 4,71 g/L
Azúcar Residual: 3,44 g/L
pH: 3,60

