COUSIÑO-MACUL®
DESDE 1856

Antiguas Reservas Chardonnay 2019

El primer Antiguas Reservas Chardonnay de Cousiño Macul fue elaborado en el año 1969. Desde entonces, la marca representa la más fina selección de Chardonnay de nuestros viñedos. El proceso de selección comienza en el viñedo con una restricción del rendimiento por planta y continúa a través de todo el proceso enológico.

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

La cosecha de estas uvas se realizó a mano, la segunda quincena de febrero. La fruta fue llevada a la bodega donde se hizo una selección de racimos para luego ser prensada. La mitad del jugo fue fermentado en barricas nuevas de roble francés y el resto del jugo fermentó en cubas de acero inoxidable para preservar y respetar las características varietales y frutales de esta variedad. El vino evolucionó junto a sus borras ganando mayor complejidad por alrededor de 6 meses, tanto en barricas como en cubas. Para finalizar, se realizó la mezcla de ambos componentes buscando el balance perfecto entre madera y fruta. El vino fue clarificado y filtrado, para posteriormente ser embotellado.

Notas de cata

De color amarillo pajizo con ribetes plateados, Antiguas Reservas Chardonnay entrega aromas que recuerdan a frutas tropicales como piña, papaya y maracuyá, con notas a frutos secos. En boca es un vino elegante, se percibe una acidez alta que mantiene la frescura del vino, gran volumen y larga persistencia. El frescor y la fruta destacan por sobre la barrica francesa, la cual añade agradable complejidad sin ocultar sus características varietales.

Armonías

Debido a su frescor y complejidad este Chardonnay es ideal para acompañar preparaciones de mar de mediana intensidad, como un salmón a la mantequilla acompañado de risotto de champiñón. También marida bien preparaciones frescas, como un tartar de atún con palta, o ensaladas como una César con camarones.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Chardonnay.
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 13,5%
Acidez total: 4,88 g/L
Azúcar Residual: 2,05 g/L
pH: 3,27

Viña Cousiño Macul
www.cousinomacul.com