



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Late Harvest 2016



Este Late Harvest sigue la elegante tendencia de Cousiño Macul. Es una selección de los mejores viñedos de Riesling, aprovechando su rica acidez para equilibrar el dulzor propio y utilizando encina francesa nueva que se complementa perfectamente con su frutalidad.

Notas del Enólogo

La temporada 2015-2016 tuvo condiciones climáticas poco comunes. Los aspectos principales fueron una primavera fría que retrasó la maduración de las uvas y lluvias intensas en el periodo de cosecha, disminuyendo el rendimiento en nuestros viñedos. De todas maneras, nuestro equipo enológico manejó correctamente la situación, obteniendo vinos de gran calidad, representativos de cada variedad y su origen. Dadas estas condiciones, nuestros vinos tienen una buena acidez natural, los blancos son frescos con menor grado alcohólico y los tintos son elegantes presentando notas florales y frutales.

Vinificación

Las uvas de Riesling fueron cosechadas de forma manual en pequeñas gamelas de 10 kg y seleccionadas dentro de la bodega. Previo a comenzar cualquier otro proceso, las uvas fueron almacenadas y congeladas por 3 meses. Luego de este periodo se procedió a prensar la fruta congelada obteniendo un mosto denso como miel, con alto contenido de azúcar, limpio y muy aromático. Se realizó una fermentación lenta en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció por 16 meses para ganar complejidad para luego ser clarificado y finalmente embotellado.

Notas de cata

De color dorado intenso. Este Late Harvest, como sus predecesores, presenta aromas que demuestran una gran potencia y de muchos matices. Los aromas recuerdan a cáscara de naranja, mermelada cítrica, pasas y papaya con sutiles toques de manzanilla y miel. En boca es dulce y rápidamente equilibrado por la alta acidez propia de la variedad Riesling. Se percibe cierta mineralidad, un gran volumen y taninos muy sutiles propios de las barricas de encina francesa. Para terminar, la sensación que persiste es rica y duradera con un retrogusto frutal levemente tostado.

Armonías

Excelente acompañamiento para generar contrastes de sensaciones junto a queso azul o roquefort. También buen complemento para postres balanceados en su nivel de dulzor y acidez como mousse de chocolate amargo con frutillas o una Pavlova con frutos rojos.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Riesling
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 12%
Acidez total: 6,11 g/L
Azúcar Residual: 150,00 g/L
pH: 3,28
Temperatura de servicio: 8°C

