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, 600 m sobre el nivel del mar, sobre un suelo franco con pequeño porcentaje de arcilla y fuerte presencia de rocas. El rendimiento es de 4 toneladas por hectárea, produciendo fruta de alta calidad y muy concentrada para trabajar. 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. Luego de 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 para el Merlot. Durante esta fase se llevan a cabo 3 a 4 remontajes diarios sólo por gravedad, sin uso de bombas de ningún tipo. 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 15 a 18 meses en estas barricas nuevas y se seleccionan las 4 mejores para luego ser es embotellado. Continuará evolucionando en botella al menos por 3 años en nuestra bodega antes de compartirlo con el mercado.

Notas de cata

De coloración rojo rubí intensa, profunda y brillante. Los aromas recuerdan a frutos rojos, principalmente fresas acompañado de leves notas a jengibre, ahumado y vainilla. En boca se percibe frutal, presenta una acidez media-alta, elegantes taninos y una larga persistencia.

Armonías

Perfecto complemento con carnes rojas o blancas de mediana intensidad, fetuccini boloñesa y quesos de fermentación media. Como opción vegetariana es un ideal acompañamiento junto a verduras grilladas, lasaña de verduras o ravioles de zapallo con especias.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14,5%
Acidez total: 5,57 g/L
Azúcar Residual: 3,97 g/L
pH: 3,37

Descorchados 2020 – Mejor Merlot, 95 pts.
Tim Atkin 2020 – 93 pts.

Viña Cousiño Macul
www.cousinomacul.com