

DOÑA ISIDORA RIESLING 2007

En el siglo XIX Luis Cousiño y su esposa Isidora –de quien este vino recibe su nombre- trajeron de Alemania estacas de Riesling. La integridad genética de estas plantas se ha mantenido por selección masal dentro de viveros propios de la viña. Éste es el verdadero Riesling, también conocido como Johannisberg Riesling en el Viejo Mundo y Riesling Blanco en el Nuevo Mundo. Cultivado durante un siglo en el Valle de Maipo, el Riesling de Cousiño Macul ha desarrollado una distintiva personalidad.

NOTAS DEL ENOLOGO

“La cosecha 2007 tuvo un adelanto de aproximadamente una semana en la madurez y se destaca por una gran gama de sabores y aromas, con un balance perfecto entre la concentración de fruta, alcohol y una acidez vibrante. El resultado para todos los vinos blancos es excelente.”

VINIFICACION

La fruta fue cosechada temprano en las mañanas y seleccionada a mano en la bodega. El prensado se realizó con el racimo entero. Para potenciar el carácter floral de la variedad la fermentación fue lenta y siempre en medios reductivos. Con temperaturas fluctuando entre 12 y 13° C (54-55°F), la fermentación duró 27 días. Después de clarificarlo, se estabilizó en frío y se dio una pequeña filtración antes del embotellado.

ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle más cercana a los faldeos cordilleranos, donde se benefician del "efecto Andes". Éste se refiere al aire fresco de la cordillera que baja en las tardes, disminuyendo las temperaturas y estableciendo una mayor amplitud térmica. Para los vinos blancos, esta diferencia entre las altas y bajas temperaturas determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

NOTAS DE CATA

En este Riesling de Cousiño Macul se aprecia la nitidez de un vino elaborado con uvas perfectamente maduras y de una fermentación completa de sus azúcares. Para preservar la pureza de la fruta, no se envejece en madera y el resultado es un vino intensamente aromático, con notas típicas que recuerdan levemente al tilo, al manzano en flor y a las limas. De cuerpo medio, llena la boca con sabores asociados a la manzana, hinojo, damasco y piel de limón, con rico equilibrio entre la buena acidez y notas que sugieren un leve dulzor.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal: 100% Riesling
Denominación: 100% Valle del Maipo
 85% Buin
 15% Macul
Acidez Total: 6.2 g/L
pH: 2.95
Alcohol: 14 %
Azúcar Residual: 2.91 g/L

ARMONIAS

Muy versátil, éste es un gran aperitivo y acompaña perfectamente a canapés variados, platos asiáticos, patés y terrinas de ave y cerdo, camarones, empanaditas de mariscos, jamón con piña, ostras y machas.

Viña Cousiño Macul

www.cousinomacul.com

*Linguado empanado, acompanhado de molho tártaro, legumes na manteiga e arroz.
 Fevereiro de 2009.*