

<http://www.cousinomacul.com/finis-terrae/late-harvest/>



# Late Harvest

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 frutuosidad.

## Datos técnicos

- Composición  
Varietal: 100% Riesling
- Denominación: 100%  
Valle del Maipo
- Alcohol: 13%
- pH: 3,54
- Acidez Total: 6,38 g/l
- Azúcar Residual: 84,77  
g/l

## 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 tartaleta de frutas. Se recomienda disfrutar a una temperatura de 8 a 14°C (46.4 a 57.2°F).



## Notas del Enólogo

La temporada 2012-2013 fue única en sus características. Los cambios climáticos fueron positivos en todo aspecto para los viñedos. Se caracterizó por un invierno con escasas precipitaciones y presencia de lluvia durante la primavera, pero de todas maneras permitió una excelente floración y cuaja. El verano tuvo temperaturas promedio más bajas que lo normal y presentó alta nubosidad, que permitió un largo período de maduración. Las uvas resultaron muy sanas, frescas y frutosas con taninos muy balanceados.

## 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.

*Safra 2016. Viña Cousiño Macul em 15/11/2017.*