



Safra 2014. Jantar em 29/03/2019, Terapia Restaurante. La Vinea.

Antiguas Reservas – Syrah

Antiguas Reservas es la línea de vinos emblemática de la bodega, con más de 80 años en nuestro portfollio. Este Syrah mantiene el estilo clásico que representa a Cousiño Macul, combinando la madurez del Nuevo Mundo, la elegancia de los vinos tradicionales del Viejo Mundo y la estructura que permite una adecuada capacidad de envejecimiento.

DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 100% Syrah

Denominación de origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 5,30 g/L

Azúcar Residual: 2,28 g/L

pH: 3,60

ARMONÍAS

Ideal para acompañar preparaciones que equiparen su intensidad como costillar barbecue, prosciutto o cordero ahumado. También excelente con ravioles de carne de pato con frutos secos y junto a quesos duros de intensidad media-alta.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Se podría decir que la temporada 2013-2014 fue la de los extremos climáticos: un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altísimas temperaturas. Las únicas precipitaciones relevantes del invierno 2013 ocurrieron a fin del mes de mayo, el resto de los meses las lluvias fueron escasas. Sin embargo, no existieron problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y optima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración y cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

VINIFICACIÓN

Los racimos fueron cosechados a mano al llegar a una madurez y suavidad suficiente de taninos a mediados de abril. La vinificación empezó con una maceración a baja temperatura por 5 días. Se utilizaron distintas variedades de levaduras para la fermentación, etapa durante la cual se

realizaron entre 5 y 5 remontajes diarios. Al terminar la fermentación se realizó una maceración post-fermentativa junto a las películas de las bayas por aproximadamente 20 días. Luego del prensado, el vino fue transferido a barricas de segundo uso, donde ocurrió la fermentación maloláctica y maduró por 12 meses. Finalmente, fue clarificado y pasado por una leve filtración antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De coloración profunda cereza negra. En nariz, se perciben frutos negros maduros, mora, ciruela y notas florales combinadas con chocolate amargo, canela, cuero y un toque ahumado cálido. En boca, se percibe una acidez media, buen cuerpo, elegantes taninos que envuelven la boca y una larga persistencia.

