

3+

<https://www.cousinomacul.com/tienda/reserva/reserva-2/isidora-sauvignon-gris/>



Safrá 2016. Almoço em 19/04/2019. Chácara Colombo.

7003



*Estas en: Inicio / Cepa / Sauvignon Gris / Isidora – Sauvignon Gris*

[Volver](#)

## Isidora – Sauvignon Gris

Isidora es un vino inspirado en una de las fundadoras de Cousiño Macul, Isidora Goyenechea, empresaria del siglo XIX quien revolucionó la industria del Vino en Chile. Las estacas de Sauvignon Gris fueron traídas de la región de Graves, en Burdeos; con el correr del tiempo y nuestros métodos de selección hemos visto cómo se ha adaptado de forma extraordinaria al Valle del Maipo.

### DATOS TÉCNICOS

Composición: 100% Sauvignon Gris

---

Denominación: 100% Maipo Valley

---

Alcohol: 14 %

---

pH: 3,62

---

Acidez Total: 2,72 g/l

---

Azúcar Residual: 1,35 g/l

### ARMONÍAS

Excelente armonía junto a ceviche agridulce, camarones, carpaccio de salmón, pastas con salsa de mariscos y ensaladas de todo tipo. Ideal para beber también sin complementar con comidas y en buena compañía.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

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

## VINIFICACIÓN

La cosecha del Sauvignon Gris se realizó en forma manual durante las noches de los últimos días de febrero y primeros de marzo. Las uvas fueron llevadas a la bodega, y el racimo completo fue cuidadosamente prensado, evitando la oxidación del mosto para conservar los frescos aromas de la variedad. Luego el mosto se inoculó con levaduras para dar lugar a la fermentación alcohólica que se realizó a una temperatura media de 13°C, tardando alrededor de 25 días. Posteriormente el vino se dejó madurar por 5 meses en cubas de acero inoxidable. Antes de ser embotellado, el vino fue clarificado, estabilizado en frío y filtrado levemente.

## NOTAS DE CATA

De coloración amarillo verdoso, claro y brillante. Aromas que recuerdan fruta fresca como piña, pomelo y damasco; en segundo plano puede percibirse manzanilla y algunas notas florales. En boca presenta una acidez alta, leve sensación dulce a pesar de ser un vino sin una cantidad significativa de azúcares residuales, se confirma principalmente el damasco y pomelo complementándose con la rica acidez y dando como resultado una sensación agradable y persistente.



Av. Quilín 7100 Peñatolén, Santiago  
+562 23514100 Turismo: +562 23514135

*Safrá 2016. Almoço em 19/04/2019. Chácara Colombo.*