

Antiguas Reservas Merlot 2021



La denominación de Antiguas Reservas se da a los vinos de Cousiño Macul que han alcanzado cierto nivel de perfección y potencial de envejecimiento. El Antiguas Reservas Merlot tiene una producción limitada, es seleccionado del mejor Merlot de la cosecha y se madura exclusivamente en barricas de encina francesa. Las plantas de Merlot de Cousiño Macul han sido seleccionadas para producir bayas y racimos pequeños, ideal para vinos de alta calidad.

Notas del Enólogo

La temporada 2020-2021 presentó muy buenas condiciones para el desarrollo de nuestras uvas. Primero, las mayores precipitaciones durante el invierno permitieron una mayor acumulación de agua en los suelos y mayor disponibilidad de agua de riego. Luego, fue una temporada templada en cuanto a temperaturas. La lluvia de fines de enero tuvo casi nulos efectos en nuestros viñedos. Todas estas condiciones permitieron una brotación pareja y una maduración lenta, lo cual es beneficioso para la calidad de las uvas y vinos. Fue otra vendimia bajo restricciones debido al Covid-19. Los vinos blancos se sienten expresivos y de buena acidez, y los vinos tintos tienen muy buen color y suaves taninos.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano. Primero se realizó una maceración en frío, luego el jugo fermentó por alrededor de 10 días y terminamos con una maceración en caliente para dar paso a la fermentación maloláctica. El vino maduró por 12 meses en barricas francesas de distintos usos.

Notas de cata

De coloración cereza profundo y brillante con reflejos violáceos. Los aromas de este Antiguas Reservas Merlot recuerdan a frutas maduras, como frutillas, cerezas y arándanos, con notas florales como violetas, notas minerales y leves notas a tostado aportadas por la bodega. En boca se percibe frutal, presenta una acidez media-alta, taninos dóciles y un final largo y persistente.

Armonías

Perfecto complemento con carnes rojas o blancas de mediana intensidad, como pavo asado o un Cordon Bleu con salsa de pistacho. También acompañará muy bien pastas, como una Lasaña de Berenjenas o unos Spaghetti con Salsa Boloñesa.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,17 g/L
Azúcar Residual: 2,85 g/L
pH: 3,70
Temperatura de servicio: 17°C

