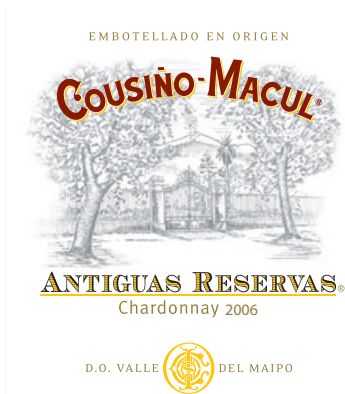


# ANTIGUAS RESERVAS CHARDONNAY 2006



El primer Antiguas Reservas Chardonnay de Cousiño Macul fue hecho en 1969. Desde entonces, esta marca registrada se aplica a la designación de una selección de Chardonnay que representa el más fino de la vendimia. El proceso de selección comienza en el viñedo con la restricción de la producción por planta y continúa a través de todo el programa de la vinificación.

## NOTAS DEL ENOLOGO

"La madurez en la temporada 2006 se presentó lenta, lo que produjo un atraso en la cosecha. En promedio, nuestro Chardonnay fue cosechado una semana más tarde de lo normal, con una excepcional madurez de la fruta. La semana adicional en la planta permitió que el Chardonnay alcanzara una completa madurez fisiológica, entregando un vino de gran intensidad aromática, concentración y frescura."

## VINIFICACION

Para el Antiguas Reservas Chardonnay se trabaja cuidadosamente el aporte de madera para realzar, pero nunca ocultar los sabores frutales del Chardonnay. Un pequeño porcentaje del jugo se fermenta en barricas y se madura en pequeñas barricas de roble francés por cerca de 7 meses. Un porcentaje incluso más pequeño del vino experimenta la fermentación maloláctica. Esto agrega una sutil nota láctea, pero sin dominar la fruta.

## ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle del Maipo más cercana a los faldeos cordilleros, 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. El efecto de los Andes favorece un desarrollo lento e incremental del azúcar que contribuye a los perfiles de aromas y excelente retención de la acidez natural de la fruta. Para el Chardonnay, el clima del Alto Maipo y los suelos ricos en calcio son también ideales para preservar una acidez inusualmente chispeante. El vino que resulta es sabroso y estructuralmente equilibrado.

## NOTAS DE CATA

De un pálido color paja amarillo, este vino ofrece cautivantes aromas de manzana verde, madre selva y limón con notas de vainilla y jengibre. Los sabores continúan en la línea de las manzanas con capas de pomelo, anís y avellanas. De cuerpo medio y con una textura cremosa, logra un elegante equilibrio entre la suave madera y la refrescante acidez. El Antiguas Reservas Chardonnay es un compañero altamente compatible con la comida, un placer con una gama de aperitivos y perfecto para platos en base a mariscos, cerdo y aves.

## DATOS TECNICOS

### Composición Varietal:

100% Chardonnay

### Denominación:

100% Valle del Maipo

100% Buin

**Acidez Total:** 5.3 gr/L

**pH:** 3.22

**Alcohol:** 14 %

**Maduración:** 7 meses en pequeñas barricas de encina francesa, Taransaud.

**Azúcar Residual:** 3,3 g/L