



ANTIGUAS RESERVAS CABERNET SAUVIGNON 2007

La vendimia 2007 representa la cosecha 80 en que Cousiño Macul ha producido este Antiguas Reservas, vino emblema de la viña. Desde su debut en 1927, ha sido siempre una selección limitada del mejor Cabernet Sauvignon de los viñedos de Cousiño Macul. Con los años, hemos mantenido su estilo clásico, combinando la madurez del Nuevo Mundo, la elegancia de los vinos tradicionales y una estructura que le permite una adecuada capacidad de guarda.

VINIFICACIÓN

Esta uva fue cosechada a mano en su madurez fisiológica, cuando los taninos estaban maduros y suaves. El proceso partió con una maceración en frío para extraer aroma. Se usó levadura nativa y prise de Mouse para la fermentación y se remontó el mosto 3 a 4 veces al día. Para agregar dimensiones adicionales, se dio una maceración post fermentativa con las pieles. Una vez prensado, el vino se transfirió a pequeñas barricas de encina francesa de diferentes tonelerías. Finalmente, fue clarificado con clara de huevo y se le dio una ligera filtración antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

De intensos aromas a frutas rojas y negras, destacando los berries y los arándanos acompañados de suaves notas a tabaco. De cuerpo medio, suave en el paladar y elegante con agradables sabores a ciruela y ligero tostado. Es un vino persistente y de una interesante complejidad. Por su naturaleza es un vino para disfrutar ahora o guardarse por al menos 10 años donde tendrá una muy buena evolución en botella.

ARMONÍAS

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas como filete con champiñones, Wellington y a la pimienta, pato, beef Stroganoff, asados, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación: 100% Valle del Maipo

75% Buin

25% Macul

Alcohol: 14°

Acidez Total: 5.1 gr/l

pH: 3.58

Azúcar: 3.1 gr/l

Maduración: 12 meses en barricas de encina francesa de diferentes usos