



ANTIGUAS RESERVAS CABERNET SAUVIGNON 2008



Antiguas Reservas es el vino emblema de la viña, llevando más de 80 años en su portfolio. 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

Vino de color rojo oscuro e intenso con tonos violáceos y bordes burdeos, profundo y brillante.

Presenta una nariz expresiva, con aromas a frutas rojas y cerezas negras.

En boca se presenta amable y frutoso, con notas a ciruela madura, una rica acidez y suaves taninos.

ARMONÍAS

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas como filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdicés 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: 5.04 gr/l

pH: 3.63

Azúcar Residual: 3.04 gr/l

Maduración: 12 meses en barricas de encina francesa de distintas tonelerías y diferentes usos.