



## DON MATÍAS RESERVA 2007

Don Matías Reserva debe su nombre al fundador de Cousiño Macul y, a través de los años, ha evolucionado hasta convertirse en uno de los favoritos de consumidores y prensa especializada. La cosecha 2007 ofrece nuevamente una delicada mezcla y selección de Cabernet Sauvignon y Merlot del Valle del Maipo.

### VENDIMIA

La cosecha 2007 de tintos comenzó con el Merlot a fines de marzo, y se alargó varias semanas a la espera de la madurez de los fenoles. El Cabernet Sauvignon empezó el 10 de abril y continuó hasta la primera semana de mayo.

El clima permaneció seco, la fruta estaba sana y completamente madura. Saliendo de las cubas, el Merlot y Cabernet Sauvignon mostraron una rica fruta y taninos maduros.

### NOTAS DE CATA

De color joven, brillante y atractivo, con tonos violáceos sobre un color guinda oscura. Don Matías Reserva ofrece aromas sorprendentemente intensos y gratos, donde predominan las guindas rojas y ciruelas maduras, junto a tonos de frambuesa y fresa.

En nariz es muy expresivo, insinúa notas dulces y reminiscencias de canela que se mezclan con ligeras las de cacao y café tostado que aporta su maduración en barricas. En boca es completamente consistente con sus aromas; el ataque es firme, gustoso y joven, con presencia de ciruelas y berries. De cuerpo medio y taninos finos -pero firmes-, expresa gran rugosidad y buena longitud. Eminentemente frutal, elegante y muy combinable. Puede ser disfrutado en la actualidad o guardarse por los próximos tres a cinco años.

### ARMONIAS

Es un vino de amplísimo propósito, delicioso para combinar con tablas de quesos mantecosos, como Chanco, Brie y Camembert; junto a fiambres surtidos, como jamón crudo, jamón cocido, salames y patés. También se luce en compañía de pastas de todo tipo, guisos de carne y asados a la parrilla.

### DATOS TECNICOS

**Composición Varietal:** 90% Cabernet Sauvignon  
10% Merlot

**Denominación:** 100% Valle del Maipo  
30% Macul

70% Buin  
**Acidez total:** 4.93 gr/L

**Alcohol:** 14%

**pH:** 3.72

**Azúcar residual:** 3 gr/L

**Envejecimiento:** 10 meses en barricas de encina francés.