



DON MATÍAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2008

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 2008 ofrece nuevamente una delicada mezcla y selección de Cabernet Sauvignon y Merlot del Valle del Maipo.

NOTAS DEL ENÓLOGO

"La temporada 2008 estuvo marcada por un invierno frío con precipitaciones más bajas que lo normal y un verano cálido y seco. Cosechamos todas las uvas a mano, dentro de las fechas estimadas, resultando vinos tintos de una calidad notable, con intensos aromas y sabores, excelente concentración y buen cuerpo"

VINIFICACION

Las uvas para este vino fueron cosechadas a mano y llevadas rápidamente a la bodega donde fueron molidas suavemente sobre cubas de acero inoxidable. Se mantuvieron en maceración fría por 1 semana y luego el mosto fermentó durante 10-12 días a una temperatura promedio de 26°C con levaduras nativas para resaltar la expresión de la zona del Alto Maipo.

Una vez prensado el vino maduró durante 10 meses en barricas de encina francesa de distintas tonelerías, por un período de 10 meses. Antes de la embotellación el vino fue clarificado y filtrado.

NOTAS DE CATA

Con un brillante color guinda oscuro con tonos violáceos, Don Matías Reserva ofrece aromas sorprendentemente intensos, donde predominan las guindas rojas y zarzamoras maduras, con dejos a frambuesa y fresa, y especias como la canela y anís. En boca es completamente consistente con sus aromas; es firme y gustoso, con presencia de ciruelas y berries. De cuerpo medio y taninos finos un final largo.

ARMONÍAS

Combina perfecto con pastas de todo tipo, guisos de carne y asados a la parrilla.

DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 90% Cabernet Sauvignon; 10% Merlot

Denominación: 100% Valle del Maipo

70% Buin

30% Macul

Alcohol: 14%

Azúcar residual: 2.9 g/L

pH: 3.62

Acidez total: 4.8 g/L

Maduración: 10 meses en barricas de encina francesa

