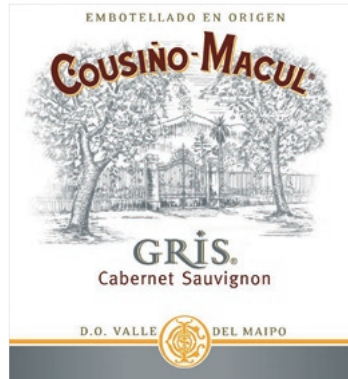


## GRIS 2007



Hacer un vino rosado a partir de uvas Cabernet Sauvignon es una tradición de Burdeos que Cousiño Macul ha seguido por muchos años. "Gris" es una antigua palabra francesa para describir un leve tinte rosado en pieles de las uvas o en el vino. Típicamente, los "Gris" tienen menos color que un vino Rosé.

### NOTAS DEL ENOLOGO

"La cosecha 2007 tuvo un adelanto de aproximadamente una semana en la madurez y se destaca por una gran gama de sabores y aromas, con un balance perfecto entre la concentración de fruta, alcohol y una acidez vibrante.

El resultado para los vinos tintos es particularmente destacable".

### VINIFICACION

Para producir el "Gris", el equipo enológico trabaja a partir de fruta madura de Cabernet Sauvignon, pero con los mismos procedimientos usados normalmente para la vinificación de vinos blancos. El jugo se separa de las pieles después de un corto contacto sólo para extraer un toque de color. Luego, el mosto se mantiene a 10°C (50°F) por 36 horas para permitir que los sólidos decanten. Se trasiega el jugo limpio y se fermenta a 14-15°C (57-59°F), por 37-40 días usando levadura prise de mousse. Se madura por 3 meses en la bodega y se embotella joven para preservar su encantadora personalidad.

### ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle más cercana a los faldeos cordilleranos, 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. Para el Gris, esta diferencia entre las altas y bajas temperaturas determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

### NOTAS DE CATA

A la vista, este vino tiene un atractivo color salmón, brillante, limpio e intenso. En boca entrega interesantes aromas de frutillas y cerezas. En el paladar es de cuerpo medio y ratifica sabores de cereza y frutilla y un muy buen equilibrio acidez-dulzor. El final es largo y bien balanceado por una refrescante acidez.

### ARMONIAS

Éste es un vino versátil que se puede disfrutar como aperitivo y acompañando bandejas de fiambres, comida japonesa, quesos suaves o con carnes blancas de pollo y pavo.

### DATOS TECNICOS

#### Composición Varietal:

100% Cabernet Sauvignon

#### Denominación de origen:

100% Valle del Maipo

100 % Buin

**Acidez Total:** 5.45 gr/L

**pH:** 3.13

**Alcohol:** 14%

**Azúcar residual:** 5 g/L