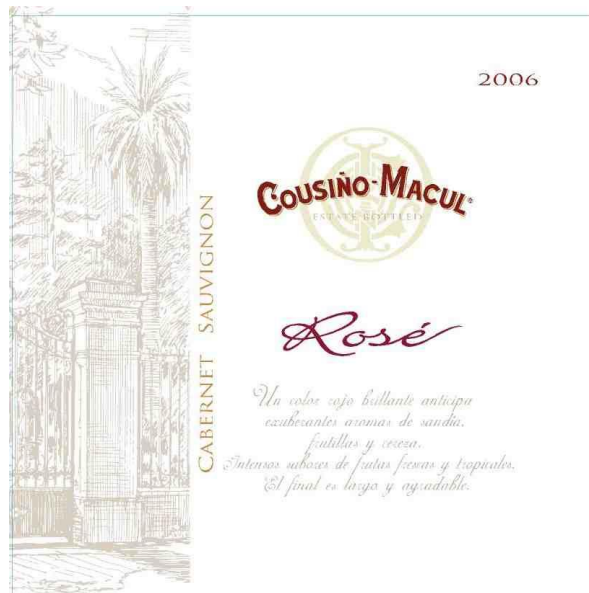




NOTAS DEL ENOLOGO

"Una cosecha templada y seca que se mantuvo hasta finales de abril contribuyó al éxito de la vendimia 2006 en el valle de Maipo. La lenta madurez de la fruta dio a este Cabernet Sauvignon Rosé un excelente equilibrio entre el contenido del azúcar y la acidez., con sabores intensos y finos."

Matias Rivera



VINIFICACION

Para producir el Rosé, el equipo técnico utiliza los mismos procedimientos usados normalmente para la vinificación blanca pero a partir de fruta madura de Cabernet Sauvignon. Se separa el jugo de las pieles después de una mínima extracción de color. Las uvas son separadas del escobajo y el mosto se mantiene a 10°C (50°F) por 18 horas para permitir que los sólidos decanten. Se trasiega el jugo y se fermenta en frío 15°C (59°F) por 30-35 días, usando levadura de prise de mousse. Luego permanece en la bodega por cuatro meses para armonizar los sabores y se embotella joven para preservar su personalidad encantadora.

EL ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño están situados en el Alto-Maipo, el área del valle de Maipo más cercana a los Andes en donde ciertos sitios benefician del "efecto de los Andes". Esto se refiere al aire fresco de la cordillera que desciende durante las tardes favoreciendo la existencia de una gran oscilación térmica diaria. Típicamente, durante la estación de crecimiento el máximo de 30°C desciende hasta 10°C en la tarde. Para el Rosé, este efecto contribuye a una buena retención de la acidez natural de la fruta y a la madurez de los taninos, resultando un vino estructuralmente balanceado.

HISTORIA

Para satisfacer un creciente mercado de vino Rosé de estilo seco, Cousiño-Macul produjo este vino por primera vez el 2005, a partir de Cabernet Sauvignon. Este estilo del vino rosado es una tradición de Burdeos que Cousiño-Macul ha seguido por muchos años con su vino "Gris". Su vino Rosé es una versión más seca con la misma chispeante acidez pero con un color más oscuro.

NOTAS DE CATA

Con un interesante color salmón, este Rosé ofrece una vibrante fruta en un vino de cuerpo medio. En la nariz se entremezclan aromas frutales de frambuesa, cereza, sandía y de pétalos de rosa. En el paladar aparecen sabores jugosos de sandía con toques de hierbas frescas, granada, especias y regaliz. De textura sedosa, llena la boca con fruta y conduce a un final muy largo que equilibra la acidez con un toque de dulzor de fruta madura. Su riqueza y equilibrio hacen de este Rosé un compañero ideal para salmones cocidos o ahumados, pollo y entradas ligeras. Servir ligeramente frío.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:

100% Cabernet Sauvignon

Denominación:

100% Valle del Maipo
100% Buin

Acidez Total: 5.6 gr/L

pH: 3.2

Alcohol: 14 %

Azúcar Residual: 3.8 g/l