



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Matías Cabernet Sauvignon 2018



Don Matías Reserva debe su nombre al fundador de Cousiño Macul. Es un vino puro y elegante, cuya calidad comienza desde la selección de sus cuarteles en el viñedo hasta su embotellación. A través de los años ha evolucionado, hasta convertirse en uno de los favoritos de consumidores y prensa especializada.

Notas del Enólogo

La temporada 2017-2018 fue óptima para el desarrollo de las vides. Los aspectos principales fueron un invierno frío y lluvioso que se reflejó en una buena brotación y floración, para luego recibir una primavera sin heladas y un verano caluroso, luminoso y seco. Gracias a estos factores es que se logró una cosecha en fechas óptimas para todas las variedades. Nuestros tintos se caracterizaron por sus taninos suaves, maduros y equilibrados.

Vinificación

Las uvas son cosechadas a mano y seleccionadas al ingreso de la bodega. Comenzando así un proceso de maceraciones en frío de 5 días. La fermentación ocurre en 7 días para dar paso a una maceración post-fermentativa de 20 días. La fermentación se realiza a temperatura de 26-27 °C, con levaduras seleccionadas. Este vino pasa por un período de 6 meses en barricas de roble francés, dando lugar también a la fermentación maloláctica. Todo el manejo y selección de la materia prima en conjunto con el delicado proceso permite obtener vinos complejos, representativos de la variedad, equilibrados en su fruta y madera conservando la elegancia de esta línea Reserva.

Notas de cata

De un brillante color rojo rubí con profundidad media. En nariz se percibe una complejidad de aromas donde resaltan notas herbáceas y frescas como menta, frutos rojos, fresas e higos, para luego dar paso a una suave sensación tostada. En boca presenta una entrada frutal, taninos maduros y elegantes de intensidad media, una acidez media-alta, sabores consecuentes con sus aromas frutales y una larga sensación final.

Armonías

Ideal complemento para un Lomo vetado con puré de batata/camote o pastas especiadas, por ejemplo, al pesto, por su frescor. Excelente opción también para acompañar junto a quesos semi-maduros y duros, como aperitivo.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 4,83 g/L

Azúcar Residual: 2,01 g/L

pH: 3,66

