



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Dama de Plata Cabernet Sauvignon 2016



Isidora Goyenechea, una de las primeras empresarias del siglo XIX y fundadora de nuestra viña, era conocida en su época como la Dama de Plata. Este vino fue nombrado en su honor por la primera generación de mujeres de la familia Cousiño que hoy trabaja en la viña, sus predecesoras.

Notas del Enólogo

La temporada 2015-2016 tuvo condiciones climáticas poco comunes, con una primavera fría, que retrasó la maduración de las uvas y una lluvia intensa en el periodo de cosecha, lo que disminuyó el rendimiento en nuestro viñedo. Aun así, nuestro equipo manejó la situación de manera excelente, y obtuvimos vinos de gran calidad, representativos de su origen. Dadas estas condiciones, nuestros vinos tienen una buena acidez natural, los blancos son frescos con niveles de alcohol más bajos, y los tintos son elegantes con notas florales y frutales muy presentes.

Vinificación

El 100% de este vino proviene de nuestro viñedo en Buin, especialmente dedicado a producir el mejor Cabernet Sauvignon de la región. El Malbec y el Syrah vienen de pequeños cuarteles de estos varietales. Luego de una cosecha manual, pasa por una estricta selección y una maceración a baja temperatura (7°C – 44.6°F) que toma una semana, para luego comenzar con el proceso de fermentación con una temperatura promedio de 25°C - 77°F. Estos procesos toman cerca de 12 días y terminan con una maceración post fermentativa de dos semanas para una mejor extracción del color y los aromas. Luego de esto, el vino es llevado a barriles de segundo uso de roble francés, donde envejece por 12 meses, mientras pasa por un proceso de fermentación maloláctica. Transcurrido este periodo se transfiere a tanques de acero inoxidable para estabilización y finalmente es embotellado.

Notas de cata

De un color violeta elegante y compleja composición aromática, frutosa, llena de cerezas, ciruelas y especias. La sensación en la boca es de elegantes y firmes taninos. Este es un vino de cuerpo medio con excelente balance entre la fruta y el roble.

Armonías

Debido a sus características varietales, este vino es perfecto para un filete mignon con vegetales grillados, buey Wellington acompañado con papas horneadas, moussaka y risotto trufado.

Datos Técnicos

Composición varietal: 85% Cabernet Sauvignon – 10% Malbec – 5% Syrah

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Envejecimiento: 12 meses en barriles de roble francés

Alcohol: 14%

Acidez total: 5.47 g/L

Azúcar Residual: 2.54 g/L

pH: 3,59



Descorchados 2020 – 91 pts.
Tim Atkin 2019 – 92 pts.