



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

W [Double U:] 2016



En honor a los 160 años de Viña Cousiño Macul liberamos otro vino premium de clase mundial en agradecimiento por la continua fidelidad y confianza de nuestros clientes.

Notas del Enólogo

La temporada 2015-2016 tuvo condiciones climáticas poco comunes. Los aspectos principales fueron una primavera fría, que retrasó la maduración de las uvas y lluvias intensas en el periodo de cosecha, disminuyendo el rendimiento en nuestros viñedos. De todas maneras, nuestro equipo enológico manejó correctamente la situación, obteniendo vinos de gran calidad, representativos de cada variedad y su origen. Dadas estas condiciones, nuestros vinos tienen una buena acidez natural, los blancos son frescos con menor grado alcohólico y los tintos son elegantes presentando notas florales y frutales.

Vinificación

Este vino proviene de viñedos específicos de Buin, nuestro viñedo a las afueras de la ciudad de Santiago de Chile. Es especialmente manejado y dedicado a los mejores Cabernet Sauvignon de Cousiño Macul. Luego de una cosecha manual la fruta pasa por una estricta selección en la bodega, maceración a baja temperatura (7°C) por alrededor de una semana y luego entra a fermentación a una temperatura media de 25°C. Este proceso toma alrededor de 12 días y finaliza con una maceración post-fermentativa para llegar a una extracción mayor de color y aromas por dos semanas. Pasada esta maceración, 50% es transferido a barricas francesas nuevas y 50% a barricas de segundo uso, donde envejece por 12 meses mientras ocurre la fermentación maloláctica. Al pasar este periodo de tiempo en barricas, es transferido a cubas de acero inoxidable para una etapa de estabilización y finalizar con el embotellado.

Notas de cata

Nuestro vino W tiene un intenso color rojo rubí y un bouquet claro y frutal. La fruta y el roble están muy bien balanceados, mostrando notas a ciruela, mora, tabaco y algunas especias. Es elegante y agradable al paladar con gran presencia de frutos rojos y negros maduros, presenta acidez media, taninos suaves y una larga persistencia.

Armonías

Por sus características varietales es un vino ideal para acompañar todo tipo de carnes intensas como costillas de cerdo o filete de vacuno asado, charcutería y platos medianamente especiados o picantes. También excelente como aperitivo junto a queso de cabra, Emmental o Grana Padano.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Envejecimiento: 12 meses en barricas francesas, 50% nuevas y 50% de segundo uso.
Alcohol: 14,1%
Acidez total: 5,48 g/L
Azúcar Residual: 3,18 g/L
pH: 3.66



Descorchados 2020 – 96 pts.
Tim Atkin 2020 – 93 pts.