



COUSIÑO-MACUL®
DESDE 1856

Antiguas Reservas Carménère 2019



Antiguas Reservas es la línea de vinos emblemática de la bodega, con más de 90 años en nuestro portafolio. Este Carménère se incorpora a la familia manteniendo el estilo clásico que representa a Cousiño Macul, combinando la madurez del Nuevo Mundo y la elegancia de los vinos tradicionales del Viejo Mundo.

Notas del Enólogo

La temporada 2018-2019 tuvo un invierno de escasas precipitaciones y una primavera fría que retrasó la brotación principalmente de las variedades tintas. El verano fue seco y caluroso lo que provocó una homogenización en la madurez. Las uvas presentaron un buen estado sanitario y los rendimientos fueron acorde a lo estimado. Los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

Vinificación

La vinificación de este Carménère comenzó con 7 días de maceración a baja temperatura (10°C). La fermentación alcohólica duró 9 a 10 días a una temperatura media 26°C, usando diferentes cepas de levaduras. Luego de este proceso, se realizó una maceración post-fermentativa de 20 días. El vino luego maduró en barricas francesas usadas durante 12 meses, período durante el cual también se desarrolló la fermentación maloláctica. Para terminar, el vino fue clarificado y filtrado antes de embotellar.

Notas de cata

Nuestro Antiguas Reservas Carménère posee un color rojo rubí intenso, profundo y brillante. Entre sus aromas destacan los frutos rojos, como cerezas y frutillas maduras, notas minerales, especias como pimienta blanca y pimentón verde y leves notas a caramelo. En boca presenta taninos medios, acidez media, se percibe mucha fruta y mineralidad con una agradable persistencia.

Armonías

Es un vino ideal para acompañar comidas de mediana intensidad. El pastel de choclo será una excelente opción como preparación chilena. También acompañará muy bien pastas rellenas, como ravioles. Como opción vegetariana, recomendamos champiñones rellenos con queso crema y cebollín, gratinados con queso parmesiano reggiano.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Carménère
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,17 g/L
Azúcar Residual: 2,77 g/L
pH: 3,66

