



COUSIÑO-MACUL®
DESDE 1856

Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon 2018



Antiguas Reservas es la línea de vinos emblemática de la bodega, con más de 90 años en nuestro portafolio. La primera cosecha liberada al mercado de este Cabernet Sauvignon fue en el año 1927, mantiene el estilo clásico que representa a Cousiño Macul, combinando la madurez del Nuevo Mundo, la elegancia de los vinos tradicionales del Viejo Mundo y la estructura que permite una adecuada capacidad de envejecimiento.

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 luego 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 y nuestros blancos con una buena madurez y aromas

Vinificación

Luego de una cuidadosa cosecha manual y selección en bodega, la vinificación 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

De color rojo rubí intenso y brillante. Presenta aromas que recuerdan a frutas rojas maduras, como frutilla, cereza y frambuesa, que se mezclan con aromas especiados como pimienta negra, vainilla y un suave aroma mentolado. En boca es un vino elegante, de taninos medios. Su retrogusto presenta notas a mermelada de frutos negros y vainilla.

Armonías

Este Cabernet Sauvignon es ideal para acompañar carnes rojas asadas, como un asado de tira acompañado por un puré de camote. También marida muy bien quesos de intensidad media-alta como el Grana Padano y queso de cabra.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,15 g/L
Azúcar Residual: 2,59 g/L
pH: 3,61

