



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Cabernet Franc 2019



Cabernet Franc se incorpora por primera vez a nuestro portafolio con su cosecha 2017. Una cepa que se encuentra en expansión en Chile y que Cousiño Macul busca compartir con el mercado a través de la personalidad única que le otorga el Valle del Maipo.

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 blancos se sienten frescos y balanceados y los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

Vinificación

Las uvas para este vino se cosechan a mano y rápidamente son llevadas a la bodega donde son molidas y encubadas en cubas de acero inoxidable. Se inicia la vinificación con una maceración fría por 5 días a 10°C y luego comienza la fermentación alcohólica que demora alrededor de 7 días a una temperatura promedio de 26°C. Luego viene una maceración post fermentativa a 23°C que termina en el descube. El vino fue trasegado a pequeñas barricas francesas usadas donde realizó la fermentación maloláctica y permaneció por 15 meses.

Notas de cata

Nuestro Cabernet Franc posee un color violáceo de intensidad media, con aromas donde destacan frutas rojas frescas, con notas de arándano y hierbas, como el eucalipto y menta. En paladar tiene una entrada delicada, con taninos altos, persistentes y redondos. Su acidez es media, con cuerpo medio y de elegante final.

Armonías

Este vino es perfecto para acompañar carnes magras, platos en base a pato y/o pastas. Ideal acompañamiento para ratatouille y quesos, como queso de cabra, camembert y feta.

Datos Técnicos

Composición Varietal: 100% Cabernet Franc

Denominación: Valle del Maipo

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,19 g/L

Azúcar Residual: 3,11 g/L

pH: 3,58

