



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Matías Blend 2017



La Línea Don Matías Reserva debe su nombre al fundador de Cousiño Macul. Es un vino con estilo puro y elegante, su calidad comienza con la selección de viñedos y continúa rigurosamente durante el manejo y vinificación hasta el embotellado. Con los años se ha convertido en un favorito entre los consumidores y medios.

Notas del Enólogo

La temporada 2016-2017 tuvo una primavera y verano con temperaturas más altas de lo habitual, lo que produjo un adelanto en el desarrollo de la fruta y cosecha. Bajos rendimientos, buena condición sanitaria y calidad de la uva. La decisión en la fecha temprana de cosecha fue clave y permitió obtener vinos de excelente calidad, acidez moderada y aromas expresivos.

Vinificación

Las uvas de este vino fueron cosechadas manualmente, trasladadas a la bodega y molidas directo a cubas de acero inoxidable. Luego de una maceración en frío por una semana se inició la fermentación a 26°C (78.8°F) por un período de tiempo de 10-12 días. Se utilizaron levaduras comerciales. Luego de acabar la fermentación alcohólica, el vino pasó 6 meses en barricas de roble francés, período durante el cual ocurrió la fermentación maloláctica. Para terminar, el vino fue clarificado, filtrado y embotellado.

Notas de cata

De un color violeta intenso y brillante, una compleja composición aromática que recuerda a frutos rojos maduros como frutilla y cerezas, frutos negros como ciruelas, además de especias. En boca tiene un final largo y persistente, con taninos firmes y elegantes. Este es un vino de cuerpo medio con excelente balance entre la fruta y la madera.

Armonías

Recomendamos acompañar este vino con preparaciones de intensidad media-alta, como una plateada con puré de papas rústico o camote. Para disfrutar también acompañando una tabla de jamón español y quesos maduros.

Datos Técnicos

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

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 4,38 g/L

Azúcar Residual: 3,33 g/L

pH: 3,51

Temperatura de servicio: 18°



Viña Cousiño Macul

www.cousinomacul.com