



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

W [Double U:] 2019



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 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

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

Este Cabernet Sauvignon presenta un color rojo rubí intenso y brillante. La fruta y el roble están muy bien balanceados, mostrando aromas que recuerdan a frutas rojas y negras maduras, como frutilla, mora y ciruela. También posee leves notas a vainilla y tabaco. En boca es un vino elegante, de acidez media, taninos suaves y una larga persistencia.

Armonías

Este Cabernet Sauvignon acompaña muy bien preparaciones de intensidad alta y platos especiados, como unas costillas de cordero asadas acompañadas de puré picante o un filete de vacuno a la pimienta. También es ideal para acompañar charcutería y quesos maduros como Granna Padano, Manchego o Queso de Cabra.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,81 g/L

Azúcar residual 3,73 g/L

pH: 3,47

Temperatura de servicio: 18°C

