



## ANTIGUAS RESERVAS CABERNET SAUVIGNON 2010



Antiguas Reservas es el vino emblema de la viña, llevando más de 80 años en su portfolio. Desde su debut en 1927, ha sido siempre una selección limitada del mejor Cabernet Sauvignon de los viñedos de Cousiño Macul. Con los años, hemos mantenido su estilo clásico, combinando la madurez del Nuevo Mundo, la elegancia de los vinos tradicionales y una estructura que le permite una adecuada capacidad de guarda.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Las temperaturas frías del invierno retrasaron la brotación en 15 días promedio. El nivel de estrés hídrico óptimo fue determinante en la calidad de la uva, logrando una concentración muy interesante. En general, los vinos muestran una muy buena concentración y color. En boca se sienten muy sabrosos y de taninos muy agradables.

### VINIFICACIÓN

Esta uva fue cosechada a mano en su madurez fisiológica, cuando los taninos estaban maduros y suaves. El proceso partió con una maceración en frío para extraer color y aromas. Se usaron diferentes levaduras para la fermentación y el mosto se remontó 3 a 4 veces al día. Para agregar dimensiones adicionales, se realizó una maceración post fermentativa con las pieles. Una vez prensado, el vino se trasegó a pequeñas barricas de encina francesa de diferentes tonelerías en las cuales reposó por 12 meses. Finalmente, fue clarificado y se le dio una ligera filtración antes de ser embotellado.

### NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro e intenso con tonos violáceos y burdeos; profundos y brillantes.

Presenta una nariz expresiva, con aromas a frutas rojas y cerezas negras.

En boca se presenta amable y frutoso, con notas a ciruela madura, una rica acidez y suaves taninos.

### ARMONÍAS

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas como filete con champiñones, bife a la pimienta con puré de camote, estofado de cordero, tórtolas, perdices y también riñones al jerez.

### DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación: Valle del Maipo

Alcohol: 14.2 % v/v.

Acidez Total: 4.88 g/l

pH: 3,59

Viña Cousiño Macul  
[www.cousinomacul.com](http://www.cousinomacul.com)

PROVA DA SAFRA 2007.

*Costeletas suínas assadas, com farofa e saladas. Jantar em 21/12/2013.*