



# ANTIGUAS RESERVAS CABERNET SAUVIGNON 2006

La vendimia 2006 representa la cosecha 79 en que Cousiño Macul ha producido este Antiguas Reservas, vino emblema de la viña. 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.

### **VINIFICACION**

Esta uva fue cosechada en su madurez fisiológica, cuando los taninos estaban maduros y suaves. El proceso partió con una maceración en frío para extraer aroma. Se usó levadura nativa y prise de mousse para la fermentación y se remontó el mosto 3 a 4 veces al día. Para agregar dimensiones adicionales, se dio una maceración post fermentativa con las pieles. Una vez prensado, el vino se transfirió a pequeñas barricas de encina francesa de diferentes tonelerías. Finalmente, fue clarificado con clara de huevo y se le dio una ligera filtración antes de embotellar.

#### **NOTAS DE CATA**

De color rubí oscuro, este Cabernet Sauvignon 2006 ofrece intensos aromas frutales a berries y arándano, con delicadas notas de cacao y hierbas secas, acompañadas de la presencia de una madera suavemente tostada.

En la boca es suave y armónico, con intensos sabores a ciruelas negras y moras. De cuerpo medio, es persistente y complejo. Su estructura permite disfrutarlo ahora o guardarlo por al menos 10 años más.

## **ARMONIAS**

Ideal para acompañar filete con champiñones, Wellington y a la pimienta, pato, beef Strogonoff, asados, bistec a lo pobre, chuletas de cerdo, estofado de cordero, tórtolas y perdices o riñones al jerez.

## **DATOS TECNICOS**

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon Denominación: 100% Valle del Maipo 30% Macul 70% Buin Acidez Total: 5.2 gr/L

pH: 3.66 Alcohol: 14 % Azúcar residual: 3 gr/L

Viña Cousiño Macul www.cousinomacul.com



# Cousino Macul Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon

Vinho chileno de mesa fino tinto seco. Elaborado a partir de uvas viníferas chilenas da variedade Cabernet Sauvignon, cultivadas em Valle del Maipo. Graduação alc. 12,8% vol - 750ml.

Fabricante/Fornecedor: Santar

Preço Unit.: R\$41,99