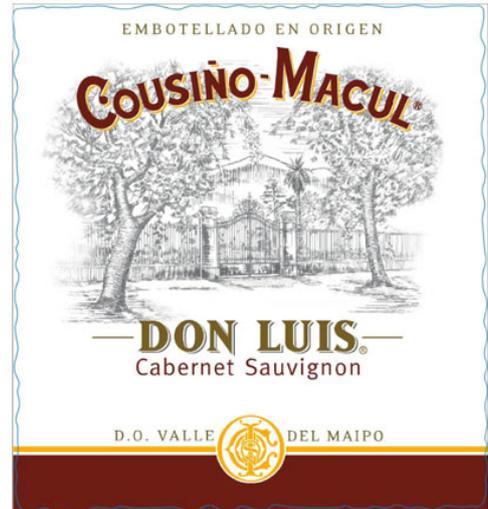




NOTAS DEL ENOLOGO

La cosecha de los tintos comenzó tarde en marzo, y se alargó varias semanas a la espera de la madurez de los fenoles. Partimos la cosecha de Cabernet Sauvignon el 10 de abril y continuamos hasta la primera semana de mayo. El clima permaneció seco y la fruta estaba sana y completamente madura. Saliendo de las cubas, el Cabernet mostró una rica fruta y taninos maduros.”

Matías Rivera



VINIFICACION

Este vino muestra la esencia del Cabernet Sauvignon. Totalmente fermentado en cubas de acero inoxidable, el énfasis se pone en mantener el vívido carácter derivado de los viñedos. Es un estilo de Cabernet sin madera, frutal y equilibrado, perfecto para ser usado como vino por copas. Es también estructurado como para acompañar platos de fondo.

La cosecha de Cabernet se extendió entre el 6 y el 25 de abril. El proceso comenzó con una maceración fría, luego una fermentación que tardó 10-12 días a una temperatura media de 26.5C y luego una maceración post fermentativa con las pieles.

EL ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño están situados en el Alto-Maipo, el área del valle de Maipo más cercana a los Andes en donde ciertos sitios benefician del "efecto de los Andes". Esto refiere al aire fresco de la cordillera que desciende durante las tardes favoreciendo la existencia de una gran oscilación térmica diaria. Típicamente, durante la estación de crecimiento el máximo de 30°C descenderá hasta 10°C en la tarde. Este efecto favorece el desarrollo lento e incremental del azúcar, contribuye a la intensidad del color, a los perfiles de aromas, a la buena retención de la acidez natural de la fruta y a la madurez de los taninos. En estas condiciones, el Cabernet Sauvignon desarrolla un color rubí-magenta profundo y exhibe el carácter distintivo de los frutos rojos y mora.

HISTORIA

Las vides de los viñedos de Buin han alcanzado un nivel de madurez capaz de proporcionar excelente fruta para este vino. Por selección masal, las vides de Buin fueron propagadas de cortes de las mejores vides de Cabernet en Macul. Uno podría decir que esta mezcla del vino es más como una reunión de la familia.

NOTAS DE CATA

Con un profundo color púrpura, este Cabernet varietal ofrece compuestos aromáticos de zarzamoras maduras, y ciruelas con un fondo de cedro y cacao. De cuerpo medio con taninos ligeros, captura la esencia de la fruta del valle de Maipo. En boca los sabores continúan en la línea de la zarzamora y cassis con notas de aceitunas negras. Con taninos ligeros y suaves, acaba con una armoniosa nota de cereza. En la copa se abre maravillosamente, revelando que puede disfrutarse como un vino joven o guardarse por 2 a 5 años.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:
100% Cabernet Sauvignon

Denominación: 100% Valle del Maipo

50% Macul
50% Buin

Acidez Total: 4.6 gr/L

pH: 3.69

Alcohol: 14 %

Happy Hour ajantarado com lingüiça portuguesa, lombinho canadense, azeitonas verdes, mix de castanhas e pão de linhaça. 20/10/2010.



DON LUIS CABERNET SAUVIGNON

Antecedentes

Después de obtener estacas de la región de Medoc en Burdeos, la familia Cousiño estableció Cabernet Sauvignon en el Valle del Maipo en 1863. Desde ese tiempo, ésta ha sido la variedad más importante en Cousiño-Macul.

Viñedos

La superficie de Cabernet Sauvignon de Cousiño Macul alcanza a 150 has en Buin, (plantada a densidades entre 3.600 y 7.000 plantas /ha), y 90 has en Macul, (con densidades entre 1.800 y 5.500 plantas /ha). Los viñedos de Buin fueron plantados a partir del año 1997 y en Macul el promedio de edad para esta variedad es de 30 años. Las vides de Cabernet de los viñedos de Cousiño son parte de una selección cuidadosa en terreno y luego del programa de selección massal, con el cual se ha mantenido la integridad del material genético a través de los años.

VIÑA COUSIÑO MACUL
WWW.COUSINOMACUL.COM