

# LOS MEJORES CABERNET DE Alto Maipo

BAJO \$9.000

Esta semana el panel de cata de Wikén probó los cabernet sauvignon del Maipo a los pies de los Andes, la zona más clásica del vino tinto chileno. POR PATRICIO TAPIA

Chile ha hecho su fama en el mundo del vino por sus cabernet sauvignon, y más específicamente por sus cabernet del Alto Maipo (la franja de tierra que se extiende desde Santiago hasta Buin a los pies de los Andes), los que son reconocidos por su carácter y por su personalidad determinada y única. Eso fue lo que comprobamos en esta nueva cata

de Wikén desde el primer momento. Las copas recién servidas mostraban esos aromas a mentol, hierbas y frutas rojas que hablan de un clima más frío en donde el cabernet parece expresar con mayor claridad su lado verde y fresco. Una cata excelente que se ve reflejada en los puntajes, claro, pero también en la personalidad "chilena" de estos cabernet, tintos ideales para el asado dominguero. W

★★★★★  
92 Aquitania, Reserva Cabernet Sauvignon 2006, Maipo  
Lleno de aromas a cuero y frutas rojas en un estilo de vinos tradicional, delicado y fresco, con notas a guindas ácidas en una textura suave y a la vez nerviosa gracias a una muy fresca acidez. Más que potencia o superconcentración, este cabernet es elegancia y distinción. Muy rico. \$4.800 (Mundo del Vino, Wain).

EL MEJOR



★★★★★  
91 Pérez Cruz, Reserva Cabernet Sauvignon 2007, Maipo  
Abróchense los cinturones porque este es un vino 4x4. Los aromas recuerdan al Alto Maipo con sus notas herbales y a frutas rojas ácidas, pero en la boca es pura potencia y firmeza. La textura, marcada por taninos jóvenes y salvajes, necesita urgente un asado. \$5.900 (Mundo del Vino, Wain).



FOTOS: CLAUDIO LERA

★★★  
89 Santa Carolina, Reserva de Familia Cabernet Sauvignon 2006, Maipo  
Dulce y a la vez lleno de especias, este cabernet es simple y directo en su suavidad y también en su frescor. Es, digamos, un tinto abordable y algo goloso para acompañar unas chuletas de cordero. \$7.990 (Wain).



★★★  
88 Cousiño Macul, Uva Orgánica Cabernet Sauvignon 2006, Maipo  
Un lado dulce y amable es lo que más atrae en este suave y rico cabernet que huele a frutillas maduras y a canela, pero que además se acompaña de una fresca acidez y notas a cuero al final. \$5.290 (Mundo del Vino).



★★★  
88 Carmen, Nativa Cabernet Sauvignon 2006, Maipo  
La madera es la actriz principal aquí. Su lado dulce a coco y nueces confitadas se superpone en un cuerpo grande, pero también suave, sin astringencia, sólo suavidad y amabilidad para un tinto que acompañaría muy bien unas molettejas. \$5.600 (Wain, Lider, Jumbo).



★★★  
88 Santa Carolina, Gran Reserva Barrica Selection Cabernet Sauvignon 2007, Maipo  
Un vino impresionante y potente, lleno de frutas negras bien maduras que se superponen a las notas a hierbas. En la boca es firme y grande. Apuesta segura para cordero al palo. \$4.800 (Wain, Jumbo, Lider).



★★★  
87 Cousiño Macul, Don Matías Reserva Cabernet Sauvignon 2007, Maipo  
Aromas a hierbas y pimentón se funden con ricos sabores a frutas rojas sobre una buena acidez. Para beberlo frío en un asado. \$3.700 (Mundo del Vino, Lider, Jumbo).



MEJOR PRECIO CALIDAD

★★★ 87 Aquitania, Paul Bruno Cabernet Sauvignon 2000, Maipo. \$8.700.  
★★★ 86 Cousiño Macul, Antiguas Reservas Cabernet Sauvignon 2007, Maipo. \$6.400.  
★★★ 86 Santa Rita, Casa Real Cabernet Sauvignon 2006, Maipo. \$8.700.  
★★★ 86 Carmen, Reserva Cabernet Sauvignon 2006, Maipo. \$5.700.

Catadores: Macarena Lladser, Marcelo Retama, Héctor Riquelme, Patricio Tapia. Producción: María José Lladser.