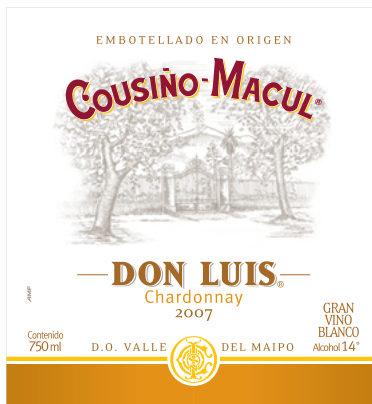


## DON LUIS CHARDONNAY 2007



Cousiño Macul fue una de las primeras viñas chilenas en producir Chardonnay. Las vides se establecieron originalmente en el valle del Maipo, a partir de estacas traídas desde la región de Borgoña, en Francia, a fines del siglo XIX. Con el correr del tiempo, la Viña definió dos estilos distintos de Chardonnay. El clásico Antiguas Reservas, parcialmente fermentado y envejecido en barricas, y este Don Luis Chardonnay, que corresponde a un estilo fresco y frutal sin paso por madera.

### NOTAS DEL ENOLOGO

“La cosecha 2007 tuvo un adelanto de aproximadamente una semana en la madurez y se destaca por una gran gama de sabores y aromas, con un balance perfecto entre la concentración de fruta, alcohol y una acidez vibrante. El resultado para todos los vinos blancos es excelente.”

### VINIFICACION

La uva fue cosechada a principios de marzo y se seleccionó a mano antes de la molienda. El mosto fermentó en tanques de acero inoxidable por 30 días, a 13°C. Para añadir complejidad, se usó dos cepas de levaduras que trabajan lentamente en condiciones frías y entregan diversos sabores frutales en Chardonnay. Para conservar la frescura de la fruta, este vino no hizo fermentación maloláctica.

### ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle más cercana a los faldeos cordilleranos, donde se benefician del "efecto Andes". Éste se refiere al aire fresco de la cordillera que baja en las tardes, disminuyendo las temperaturas y estableciendo una mayor amplitud térmica. Para los vinos blancos, esta diferencia entre las altas y bajas temperaturas determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

### NOTAS DE CATA

De un atractivo color amarillo paja con algunos tintes verdosos, clásicos de su juventud, este frutal Chardonnay expresa con mucha limpieza los aromas de la piel de naranja, mandarina, manzana y una nota tropical a mango. En el fondo aparecen notas de jazmín y madreelva. De cuerpo medio, a la entrada en boca entrega sabores jugosos de limón, mandarina y, sutilmente, de lima. Es equilibrado, muy vivo y sedoso.

### ARMONIAS

Aromático y gustoso, su textura sedosa acompaña bien una amplia gama de platos de aves y mariscos: salmón ahumado, corvina al horno y meunière, paella a la valenciana, mariscal frío, congrio frito, chupe de locos, lenguado a las finas hierbas, locos en salsa verde y turbot en diversas preparaciones. Notable compañía para sushi y sashimi.

### DATOS TECNICOS

**Composición Varietal:** 100% Chardonnay

**Denominación:** 100% Valle del Maipo  
100% Buin

**Acidez Total:** 5.7 g/L

**pH:** 3.3

**Alcohol:** 14 %

**Azúcar Residual:** 2,6 g/L