



DON LUIS CHARDONNAY 2008

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 ENÓLOGO

"La temporada 2008 estuvo marcada por un invierno frío con precipitaciones más bajas que lo normal y un verano cálido y seco. Cosechamos todas las uvas a mano, dentro de las fechas estimadas, resultando vinos de excelente expresión varietal, frescos y equilibrados".

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.

NOTAS DE CATA

De color amarillo claro con notas aceradas y brillantes. En nariz es un nítido Chardonnay de notas levemente florales, delicadas y elegantes. Se sienten aromas frutales como piña y manzana. En boca, muestra un cuerpo firme, de buen grado alcohólico y compensada acidez. Es lleno, redondo y de un largo final.

ARMONÍAS

En general, este Don Luis Chardonnay es un multipropósito para mariscos como la ostra, las machas a la parmesana, los mariscales, el sushi y sashimi y los pescados blancos fritos como el lenguado, la corvina y el congrio.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal: 100% Chardonnay

Acidez Total: 5.7 g/L

pH: 3.3

Alcohol: 13.8 %

Azúcar Residual: 2,7 g/L