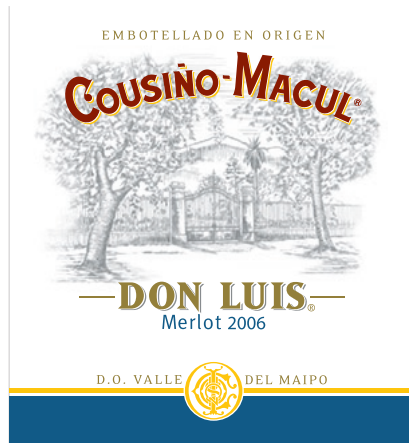


# DON LUIS MERLOT 2006



El material de Merlot del predio original de Macul fue utilizado para propagar las vides en sus nuevos viñedos de Buin. Estas vides son descendientes directos de las vides traídas de Burdeos y plantadas en Macul en 1863. Por el método de "selección massal", Cousiño conserva la herencia única de sus viñedos.

## NOTAS DEL ENOLOGO

"La cosecha 2006 de Merlot comenzó el 25 de marzo, una vez que los fenoles estaban totalmente desarrollados. Cosechando cuartel por cuartel, terminamos el 16 de abril. El clima durante la cosecha fue seco y la fruta estaba sana y completamente madura. Saliendo de las cubas, el merlot mostró rica fruta y taninos maduros. La producción fue similar a la de años anteriores."

## VINIFICACION

En la cosecha, las uvas de Merlot fueron molidas inmediatamente y sometidas a una maceración fría de 6 días antes de la fermentación. A una temperatura media de 25°C (77°F), la fermentación demoró 8 a 10 días. Para ganar complejidad, los enólogos utilizaron tanto levaduras nativas como prise de mousse, y el mosto fue remontado tres veces al día durante los primeros días. Luego al vino se le dio una maceración extendida de 6-7 días antes de prensarse, y maduró en los sótanos por varios meses antes de ser embotellado.

## ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle del Maipo más cercana a los faldeos cordilleros, donde se benefician del "efecto Andes". Éste se refiere al aire fresco de la cordillera que desciende en las tardes, disminuyendo las temperaturas y estableciendo una mayor amplitud térmica. Este efecto favorece el lento desarrollo del azúcar, contribuye a la intensidad del color, a los perfiles aromáticos, retención de la acidez natural y a madurez de los taninos. En estas condiciones, el Merlot desarrolla un profundo color rubí-magenta y despliega un distintivo carácter de ciruelo y cereza negra.

## NOTAS DE CATA

Púrpura oscura, opaco en color, este Merlot captura aromas de ciruela roja madura, cereza Bing y frambuesas maduras. De cuerpo medio y textura flexible, ofrece sabores de arándano, cereza y moka con toques de hinojo y hierbas frescas molidas. Redondo en el paladar, el fino grano de los taninos mantienen este vino rico y suave hacia un largo final. Se puede beber en su juventud, pero tiene la estructura para guardarse por unos 2 a 4 años.

## DATOS TECNICOS

**Composición Varietal:**  
100% Merlot

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

**Acidez Total:** 5.4 gr/L

**pH:** 3.61

**Alcohol:** 14 %

**Azúcar Residual:** 3.2 g/L