

## LOTA 2004



El proyecto "LOTA" nace a comienzos del año 2003, cuando la familia Cousiño decide crear un vino de clase mundial para la celebración del aniversario 150. Lota reúne las dos pasiones de la familia: la minería del carbón y la vitivinicultura. Ambos se originaron en el siglo XIX y fueron el punto de partida para el logro de los grandes legados de esta tradicional familia. Es un vino que conjuga tradición, la historia familiar y la elegancia característica de los vinos de Cousiño Macul, con la cohesión de un grupo enológico que busca la excelencia como guía.

### NOTAS DEL ENOLOGO

"El exhaustivo manejo del viñedo, la cosecha manual y la prolija selección de racimos y bayas, se suman a la tecnología de punta utilizada en la bodega y la delicadeza del trabajo; donde todos los movimientos del vino se realizaron por gravedad, logrando la mezcla perfecta entre el esfuerzo humano y el avance del conocimiento."

Matías Rivera

### VINIFICACION

Luego de escoger los racimos, la fruta se cosechó a mano y, una vez en la bodega, se hizo una selección manual de bayas. Se prensó y maceró en frío durante siete días, a 7°C. La fermentación se prolongó por nueve a doce días a una temperatura promedio de 25°C para el Merlot y 27°C para el Cabernet. El sombrero se manejó sólo por gravedad y, a continuación, se dio una maceración post fermentativa de catorce a veinte días. Docenas de pequeñas barricas de Cabernet y Merlot se mantuvieron separadas por varios meses mientras el equipo técnico las evaluaba, ya que sólo las excepcionales formaron parte de la mezcla de Lota. La fermentación maloláctica se hizo en barricas y la mezcla permaneció trece meses en barricas nuevas de encina francesa. El vino se embotelló unificado.

### ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo -el área del valle más cercana a los faldeos cordilleranos-, por lo que 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. Esto favorece el lento desarrollo del azúcar, contribuye a la intensidad del color, a los perfiles aromáticos, la retención de la acidez natural y la madurez de los taninos. En estas condiciones, tanto el Cabernet Sauvignon como el Merlot desarrollan un profundo color rubí-magenta y despliegan un carácter distintivo de los frutos rojos y mora, y del ciruelo y cereza negra, respectivamente.

### NOTAS DE CATA

De color púrpura profundo, este vino ofrece los compuestos aromáticos de moras maduras junto con fragancias de cassis, moka, berries silvestres, chocolate amargo y anís. La textura es aterciopelada y flexible, y los sabores de varias capas se ensamblan con la fruta madura, grosellas negras y cola; con notas de cedro, espresso y pacanas tostadas. Estos sabores entrelazados continúan en un largo final que reafirma el equilibrio constante entre la fruta y el aporte de la madera. Los finos taninos que auguran un excelente potencial de envejecimiento son también una parte integral de este paquete inconsútil y pulido.

### DATOS TECNICOS

#### Composición Varietal:

85% Cabernet Sauvignon

15% Merlot

#### Denominación:

100% Valle del Maipo

40% Macul

60% Buin

Acidez Total: 5.45 gr/L

pH: 3.67

Alcohol: 14.4 %

Maduración: 13 meses en nuevas barricas de encina francesa.