

LOTA 2005

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

Una cosecha templada y seca que se mantuvo hasta finales de abril contribuyó al éxito de la vendimia 2005 en el valle de Maipo. La lenta madurez de la fruta dio al Cabernet Sauvignon y Merlot un excelente equilibrio entre el contenido del azúcar y la madurez fenólica. Menores producciones dieron lugar a sabores que producen tintos intensos y elegantemente estructurados.

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 7 días, a 7°C (45°F). La fermentación se prolongó entre 9 y 12 días, a una temperatura promedio de 25°C (76°) para el Merlot y 27°C (27°F) para el Cabernet. El sombrero se manejó sólo por gravedad y, a continuación, se dio una maceración post fermentativa de 12 a 18 días. Las 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 15 meses en barricas de roble francés (85% nuevas). El vino se embotelló unfinado.

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 rubí oscuro y profundo, este vino despliega aromas a mora y ciruela, junto a un imponente cassis con notas a salvia y especias. Posee un gran cuerpo y elegantes taninos; muestra exquisitos sabores a mora, pasas, cocoa, soya y especias de roble dulce. Un delicioso centro de cassis, cerezas negras y frambuesa se enmarca en un ligero toque de roble tostado y taninos maduros, y finaliza con gran suavidad.

ARMONIAS

Vino para comidas suntuosas en base a carnes rojas asadas o guisadas. Gigot de cordero al horno, Filete Wellington, ciervo y jabalí marinados, Civet de liebre, ragoût de cordero, confit de ganso o simplemente un steak a la pimienta.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:
75% Cabernet Sauvignon
25% Merlot

Denominación:
100% Valle del Maipo
60% Macul
40% Buin

Acidez total: 5.6 gr/L

pH: 3.55

Alcohol: 14.%

Envejecimiento: 15 meses en barricas de roble francés (85% nuevas). Fecha de embotellado: Septiembre de 2006.