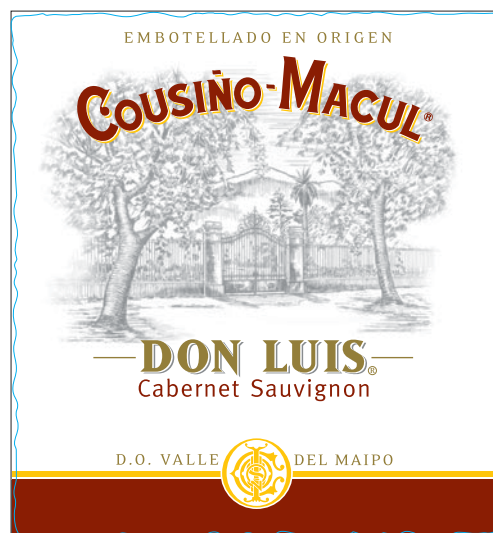


2003
Don Luis Cabernet Sauvignon
VALLE DEL MAIPO

NOTAS DE CATA

Color granate oscuro, este Cabernet ofrece aromas y sabores entre los que se destacan frutas rojas y especias. Cereza, zarzaparrilla y arándanos predominan en los aromas y sabores. Una sutil menta, laurel y especias aparecen en el brillante y refrescante final.



HISTORIA

Los viñedos originales de Cousino-Macul en Macul son unos de los más antiguos de Chile y en estos legendarios viñedos se produce este Don Luis Cabernet Sauvignon.

LA COSECHA

En Chile la vendimia 2003 fue una de las mejores en diez años tanto para las variedades blancas como las tintas. Después de un invierno húmedo, la primavera se mantuvo fresca durante las primeras semanas. Las condiciones secas y templadas finalmente se impusieron y permanecieron durante el verano. Febrero tuvo tres semanas calurosas vitales para la madurez de la fruta. Todas las variedades maduraron tarde, pero las frescas condiciones climáticas determinaron una madurez lenta y progresiva. La cosecha de Cabernet empezó tarde y demoró alrededor de dos semanas.

VINIFICACION

La cosecha de Cabernet empezó el 15 de abril y se realizó cuartel por cuartel hasta finalizar el 30 de abril. Una vez descubajada la uva se molió inmediatamente, y el jugo se maceró en frío por 3 a 4 días antes de fermentarse. Usando levaduras nativas, los enólogos fermentaron el mosto a una temperatura media de 26.5 durante 4 a 7 días. Durante las fases tempranas de la fermentación, el jugo se bombeó encima de los orujos 3-4 veces por día. Para suavizar los taninos naturalmente, el vino se maceró con las pieles durante 8-12 días. El envejecimiento consistió en 9 meses en los tanques, con 12% del vino madurado en pequeños barriles de roble durante cinco meses. Para agregar más fruta y suavidad, los enólogos agregaron a la mezcla un 15% de Merlot.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Origen: Valle de Maipo

Maduración: 12% de la mezcla por 5 meses en pequeños barriles de roble

Acidez total al embotellar: 5.1 gr/L

PH: 3.60

Alcohol: 13.7%