



NOTAS DEL ENOLOGO

La madurez en la temporada 2006 se presentó lenta, lo que produjo un atraso en la cosecha. En promedio, nuestro Chardonnay fue cosechado una semana más tarde de lo normal, con una excepcional madurez de la fruta. La semana adicional en la planta permitió que el Chardonnay alcanzara una completa madurez fisiológica, entregando un vino de gran intensidad aromática, concentración y frescura.

Maías Rivera

VINIFICACION

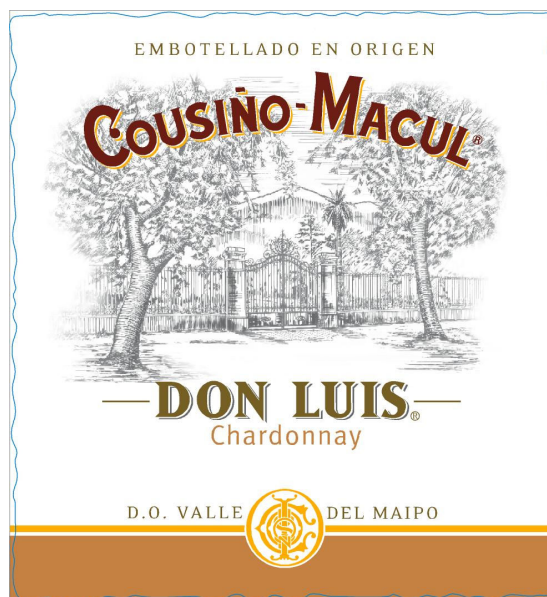
La uva fue cosechada entre el 3 y el 12 de marzo, y se seleccionaron a mano antes la molienda. El mosto fermentó en tanques de acero inoxidable por 28 a 32 días a 13°C. Para añadir complejidad, se usó dos cepas de levaduras que trabajan lentamente en condiciones frías y entregan diversos sabores frutales en Chardonnay. Para conservar la frescura de la fruta, este vino no hizo fermentación maloláctica.

EL ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle del Maipo más cercana a los faldeos cordilleranos, donde se benefician del "efecto Andes". Éste se refiere al aire fresco de la cordillera que baja en las tardes, disminuyendo las temperaturas y estableciendo una mayor amplitud térmica. Para los vinos blancos, esta diferencia entre las altas y bajas temperaturas determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

HISTORIA

Cousiño-Macul fue una de las primeras viñas chilenas en producir Chardonnay. Las vides se establecieron originalmente en el valle de 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 2006, que corresponde a un estilo fresco y frutal sin paso por madera.



NOTAS DE CATA

De un atractivo color paja con algunos tintes verdes, este frutal Chardonnay captura los aromas de limón, manzana y una nota tropical de mango. En el fondo aparecen notas de jazmín y madre selva. De cuerpo medio, a la entrada entrega sabores de manzanas, limón, mandarina y fruto con notas de limas y kiwi. Con su encantadora fruta y excelente acidez, termina con un final largo y cítrico que limpia el paladar. Equilibrado y de textura sedosa, acompaña bien una amplia gama de platos de aves y mariscos, además de ser una perfecta compañía para el sushi.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal:
100% Chardonnay

Denominación:
100% Valle del Maipo
100% Buin

Acidez Total: 5.9 gr/L

pH: 3.3

Alcohol: 14 %