



## NOTAS DEL ENOLOGO

"Gracias a un clima suave y templado, el Don Luis Chardonnay 2005 es un vino de gran fineza y carácter varietal.

La acidez aparece en un perfecto balance, donde la gama de sabores y aromas aportan gran flexibilidad al vino.

Matías Rivera

## VINIFICACION

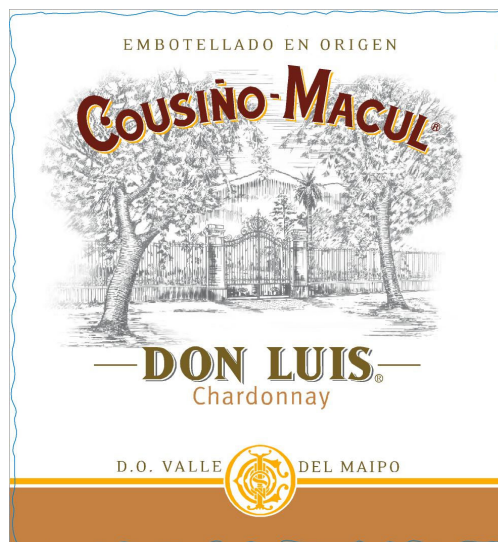
La cosecha tuvo lugar entre el 5 y 12 de marzo. La uva fue llevada rápidamente a la bodega donde se realizó una suave molienda y el mosto se decantó por 36 hrs. La fermentación se hizo a baja temperatura y con ambiente reductivo para favorecer la conservación de los aromas. Para agregar complejidad se usaron dos cepas de levaduras, QA23 y "prise de Mouse". Para conservar estos frescos sabores frutales, este vino no hizo fermentación maloláctica. Después de ser ligeramente clarificado, se estabilizó en frío y se filtró antes del embotellado.

## 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 2005, que corresponde a un estilo fresco y frutal sin paso por madera.



## NOTAS DE CATA

Color paja con un ligero tinte verde, este Chardonnay varietal entrega aromas de peras maduras y manzana Granny Smith, con fragancias de limón. De buen cuerpo, presenta sabores de peras y limón que acompañan a un largo y untuoso final. Equilibrado y suave, es perfecto para acompañar pescados y crustáceos, especialmente langosta o gambas, pero también acompaña bien carnes blancas y pastas con salsas cremosas. Su estilo le hace un vino excelente como aperitivo.

## DATOS TECNICOS

**Composición Varietal:**  
100% Chardonnay

**Denominación de Origen:**  
100% Valle del Maipo

100% Buin

**Acidez Total:** 5.75 gr/L

**pH:** 3.30

**Alcohol:** 13.7 %