



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Luis Carmenere 2019



Este Carménère es un gran ejemplo de la variedad en un estilo de vino sin madera, frutal y equilibrado.

Notas del Enólogo

La temporada 2018-2019 tuvo un invierno de escasas precipitaciones y una primavera fría que retrasó la brotación principalmente de las variedades tintas. El verano fue seco y caluroso lo que provocó una homogenización en la madurez. Las uvas presentaron un buen estado sanitario y los rendimientos fueron acorde a lo estimado. Los vinos blancos se sienten frescos y balanceados y los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

Vinificación

Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega. Luego de la molienda, se hace una corta maceración en frío en las cubas de acero inoxidable de 2 a 5 días a 8°C aproximadamente. La fermentación tuvo una duración de alrededor de 6 días con levaduras seleccionadas y a una temperatura de 26-27 °C. Al finalizar este proceso, el vino fue trasegado a otra cuba donde realizó la fermentación maloláctica. Posterior a eso, el vino fue clarificado, estabilizado y filtrado para finalmente ser embotellado.

Notas de cata

Este Carménère es un vino joven, de color rojo carmín de intensidad media brillante y ribetes púrpura. Presenta aromas frutales que recuerdan a frutos rojos frescos como frutilla y cerezas, además de frutos negros como mora madura. También presenta notas de especias como pimienta negra y pimienta verde.

Armonías

Ideal para acompañar preparaciones de carnes magras o blancas especiadas, pastrami y quesos de mediana intensidad. También es un excelente complemento para preparaciones vegetarianas como ñoquis al pesto, verduras grilladas, risotto de champiñón o preparaciones a base de maíz.

Datos Técnicos

Composición varietal: Carmenere
Denominación de Origen: Valle Central
Alcohol: 13,5%
Acidez total: 4,70 g/L
Azúcar Residual: 2,72 g/L
pH: 3,66

