



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Luis Merlot 2019



**Este Merlot es un gran ejemplar de la variedad y posee el carácter vívido de nuestros viñedos.
Es un Merlot 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

Luego de una selección de racimos durante la cosecha, las uvas son llevadas a la bodega donde se despallan y muelen. Luego viene una maceración en frío (10°C) por 2 a 5 días. La fermentación alcohólica dura alrededor de 6 días a una temperatura entre 26°C y 28°C donde utilizamos levaduras seleccionadas. Al terminar este proceso, el vino fue trasegado a otra cuba de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. Finalmente fue clarificado, estabilizado y filtrado para ser embotellado.

Notas de cata

Coloración rubí claro y brillante. Los aromas recuerdan a fresa, frambuesa, menta suave y pimienta fresca. En boca se percibe intenso confirmando los aromas, presenta acidez media-alta, taninos maduros y persistencia larga.

Armonías

Este Don Luis Merlot se complementa muy bien con guiso de res, stroganoff, pastas especiadas o risotto de champiñones. Buena opción también para acompañar quesos de mediana intensidad.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 4,84 g/L
Azúcar Residual: 3,89 g/L
pH: 3,63

