



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Luis Sauvignon Blanc 2020



**Una línea en honor a Luis Cousiño, quien junto a su mujer Isidora Goyenechea, concretaron el sueño de comenzar una producción de vino familiar.
Es un vino fresco y frutal que expresa todo el carácter varietal de esta cepa.**

Notas del Enólogo

La cosecha 2019-2020 se caracterizó por un invierno muy seco, y una primavera y verano de altas temperaturas, las cuales adelantaron el período de floración y cuaja de nuestras vides. Debido a este verano caluroso y la propagación del virus Covid-19, el equipo enológico decidió adelantar la cosecha entre 3 y 4 semanas respecto de años anteriores. Nuestras uvas presentaron un buen estado sanitario y una buena calidad de fruta. Los vinos blancos se sienten frescos y de intensos aromas, y nuestros vinos tintos presentan una agradable estructura y se sienten muy sabrosos.

Vinificación

Luego de cosechar durante fines de febrero las uvas fueron molidas y prensadas al abrigo del oxígeno para conservar aromas y sabores del mosto. El jugo fue clarificado en frío para obtener un mosto limpio que se inoculó con distintas cepas de levaduras para acentuar sus caracteres varietales. Fermentó lentamente en tanques de acero inoxidable a 13°C (55° F) por 25 días. Una vez que el vino estuvo seco, fue clarificado, estabilizado en frío y embotellado.

Notas de cata

Color amarillo pálido brillante. Aromas sutilmente herbáceos, floral y frutales que recuerdan a maracuyá, pomelo, piña fresca y flor de sauco. En boca presenta una acidez alta que realza la experiencia, es fresco con notas tropicales y de una persistencia muy larga.

Armonías

Este vino armoniza muy bien con preparaciones vegetales o de mar como ostras, ceviche y ensalada griega o caprese. Ideal para acompañar quesos frescos y minerales como queso de cabra.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 13%
Acidez total: 6,71g/L
Azúcar Residual: 2,43 g/L
pH: 3,24

