



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Matías Merlot 2018



Don Matías Reserva Merlot es un vino puro y elegante. Su reconocida calidad proviene de la fina selección de los cuarteles de nuestros viñedos hasta el embotellado. Buscamos un vino que represente las características frutales de aromas y sabores de la variedad en equilibrio con el aporte de la madera.

Notas del Enólogo

La temporada 2017-2018 fue óptima para el desarrollo de las vides. Los aspectos principales fueron un invierno frío y lluvioso que se reflejó en una buena brotación y floración, para luego recibir una primavera sin heladas y un verano caluroso, luminoso y seco. Gracias a estos factores es que se logró una cosecha en fechas óptimas para todas las variedades. Nuestros tintos se caracterizaron por sus taninos suaves, maduros y equilibrados.

Vinificación

Las uvas son seleccionadas en la bodega inmediatamente luego de ser cosechadas. El mosto, con la película de las bayas, son macerados por 5 días en frío. La fermentación tardó 7 días a temperatura entre 26-27°C con levaduras seleccionadas, para luego continuar con una maceración post-fermentativa de 20 días con el objetivo de ganar mayor complejidad. Al finalizar este proceso, el vino pasa por un período de 6 meses en pequeñas barricas de encina francesa, dando lugar también a la fermentación maloláctica. Todo este delicado manejo nos permite obtener vinos complejos, representativos de la variedad, equilibrados en su fruta y madera conservando la elegancia de esta línea Reserva.

Notas de cata

Coloración rojo rubí con ribetes púrpura. Intensidad aromática media-alta, que recuerda frutas como fresas y ciruelas, además de sutiles notas de canela y clavo de olor. En boca, tiene una acidez balaceada, cuerpo medio, persistentes y suaves taninos, de final largo.

Armonías

Por sus características complejas pero sutiles, este vino es perfecto para acompañar pastas, como gnocchis a la boloñesa. También es ideal para carnes de intensidad media, como un filet mignon. Como opción vegetariana recomendamos un risotto de champiñones e higos.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 4,88 g/L
Azúcar Residual: 2,69 g/L
pH: 3,71

