



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Gota de Luna 2017



Gota de Luna se une a la familia Cousiño Macul desde Traiguén, en el Valle del Malleco, donde maduran las uvas de este elegante Sauvignon Blanc, empapado de la cultura autóctona de nuestro país.

Notas del Enólogo

La temporada 2016-2017 tuvo una primavera y verano con temperaturas más altas de lo habitual, lo que produjo un adelanto en el desarrollo de la fruta y cosecha. Bajos rendimientos, buena condición sanitaria y calidad de la uva. La decisión en la fecha temprana de cosecha fue clave y permitió obtener vinos de excelente calidad, acidez moderada y aromas expresivos.

Vinificación

La cosecha del Gota de Luna se realizó en forma manual durante los primeros días de abril. Las uvas fueron llevadas a la bodega, y el racimo completo fue cuidadosamente prensado, evitando la oxidación del mosto para conservar los frescos aromas de la variedad. Luego el mosto se inoculó con levaduras para dar lugar a la fermentación alcohólica que se realizó a baja temperatura, tardando alrededor de 25 días. Posteriormente el vino se dejó madurar en cubas de acero inoxidable. Antes de ser embotellado, el vino fue clarificado, estabilizado en frío y filtrado.

Notas de cata

De color amarillo pálido con ribetes verdosos. En nariz es un vino fresco y nos hace recordar a frutas cítricas, como piña y limón, y a esto se agregan notas herbales. En boca presenta una acidez alta y un final sostenido.

Armonías

Perfecto maridaje para ceviche de mariscos, carpaccio de salmón, y platos marinos. También será buen acompañamiento de cualquier tipo de ensaladas.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen: Valle del Malleco

Alcohol: 13%

Acidez total: 6.98 g/L

Azúcar Residual: 1.77 g/L

pH: 3.15



Descorchados 2019 – 94 pts.
Tim Atkin 2019 – 91 pts.