COUSIÑO-MACUL
DESDE 1856

Lota 2014
Vino Ícono

En 2003 nace Lota para celebrar los 150 años de la familia Cousiño, con un vino de clase mundial. Este vino reúne sus dos grandes pasiones: la minería del carbón y la vitivinicultura, ambos originados en el siglo XIX y punto de partida para el logro de los grandes legados de esta tradicional familia. Lota conjuga tradición, historia familiar y elegancia, característica de los vinos de Cousiño Macul, con la cohesión de un grupo enológico que busca la excelencia como guía.

Notas del Enólogo

La temporada 2013-2014 presentó un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altas temperaturas. Sin embargo, no hubo problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y óptima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración y cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

Vinificación

Estos viñedos especialmente seleccionados están ubicados en Macul a los pies de la Cordillera de los Andes, a 600 mts. sobre el nivel del mar, sobre un suelo franco con bajo porcentaje de arcilla y fuerte presencia de rocas. Producen fruta de alta calidad y muy concentrada para trabajar. Los racimos son seleccionados y cosechados a mano en gamelas de 10 kg. Una vez en la bodega, pasan a través de una selección de racimos y bayas. Luego de 7 días de maceración pre-fermentativa a 7°C comienza la fermentación alcohólica que demora entre 7 a 10 días a una temperatura promedio de 25°C para Merlot y 26°C para Cabernet Sauvignon. Durante esta fase se llevan a cabo 3 a 4 remontajes diarios sólo por gravedad, sin uso de bombas. La maceración post-fermentativa toma entre 10 y 15 días. El Cabernet Sauvignon y el Merlot son transferidos por separado a pequeñas barricas francesas nuevas, donde pasan varios meses terminando la fermentación maloláctica. A los 15 meses el equipo enológico define cuales serán parte del Lota, se hace la mezcla y el vino es devuelto a las barricas a seguir madurando, hasta que se decide embotellar. En total, el vino pasa alrededor de 18 meses en las barricas. Las botellas son guardadas en nuestra bodega por al menos por 3 años antes de compartirlo con el mercado.

Notas de cata

De color rojo granate intenso, Lota presenta en nariz una intensidad aromática alta y compleja. Sus aromas recuerdan a frutas negras como ciruelas, moras y cassis. Se suman también frutos rojos en compota, aromas florales como rosas y eucalipto, además de especias como canela, romero, vainilla, café y chocolate. En boca posee taninos intensos, acidez alta y final largo y persistente, confirmando en el paladar las frutas negras y rojas.

Armonías

Ideal para pastas rellenas con salsa funghi o un risotto de hongos. También combina bien con quesos maduros y charcutería, como salame y jamón serrano. Ideal para carnes como cordero al palo servido con puré de manzanas.

Datos Técnicos

Composición varietal: 78% Cabernet Sauvignon – 22% Merlot
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14%
Acidez total: 5,82 g/L
Azúcar Residual: 3,62 g/L
pH: 3,59

Viña Cousiño Macul
www.cousinomacul.com