



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

# Claret 2020



**Un Cabernet Sauvignon vinificado con la técnica de Maceración Carbónica, la cual permite obtener vinos livianos y bajos en alcohol. Nuestro primer Claret fue lanzado al mercado el 2017. Desde allí que forma parte de nuestras Ediciones Limitadas, etiquetas exclusivas que se hacen en pequeñas cantidades y no se producen todos los años.**

## 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

La uva fue cosechada a mano en bins plásticos y tratada con mucho cuidado antes de llegar a la bodega para preservar su integridad y facilitar su evolución hacia el metabolismo anaeróbico. Las uvas fueron cuidadosamente despalladas y depositadas en tinajas de madera de raulí que previamente habían sido saturadas con CO<sub>2</sub> para remover todo el oxígeno. Posteriormente se inoculó con levaduras comerciales. Con esta técnica, la fermentación alcohólica ocurre en el interior de los granos enteros en un ambiente anaeróbico. Luego de unos días se descuba y se deja terminar la fermentación sin las pieles ni semillas. Al término de la fermentación el vino se puso en pequeñas barricas de acero inoxidable esperando que terminara la fermentación maloláctica. Luego el vino se mantuvo por un par de meses en barricas francesas de 4 usos para preservar sus aromas varietales. El vino se embotelló en agosto del 2020.

## Notas de cata

Nuestro Claret 2020 es un vino liviano que presenta aromas a frutas rojas frescas, donde destaca la frambuesa. En boca confirma sus aromas y es sabroso, con notas de frambuesa muy presentes. Es un vino de entrada dulce y suave, de tanino bajo.

## Armonías

Un excelente vino para acompañar platos que contengan carnes de caza y pastas, o algún aperitivo o postres con queso chanco, ciruelas, chocolate amargo, cranberries o goji berries. Además, recomendamos beberlo más frío que un tinto tradicional.

## Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 12,5%

Acidez total: 5,15 g/L

Azúcar Residual: 2,82 g/L

pH: 3,49

