



COUSIÑO-MACUL®  
DESDE 1856

# Don Luis Chardonnay 2021



Cousiño Macul fue una de las primeras viñas chilenas en producir Chardonnay. Las vides se establecieron originalmente en el valle del Maipo, a partir de estacas traídas desde la región de Borgoña, en Francia, a fines del siglo XIX. Con el correr del tiempo, la Viña definió dos estilos distintos de Chardonnay. Este Don Luis Chardonnay, tiene un estilo fresco y frutal sin paso por madera.

## Notas del Enólogo

La temporada 2020-2021 presentó muy buenas condiciones para el desarrollo de nuestras uvas. Primero, las mayores precipitaciones durante el invierno permitieron una mayor acumulación de agua en los suelos y mayor disponibilidad de agua de riego. Luego, fue una temporada templada en cuanto a temperaturas. La lluvia de fines de enero tuvo casi nulos efectos en nuestros viñedos. Todas estas condiciones permitieron una brotación pareja y una maduración lenta, lo cual es beneficioso para la calidad de las uvas y vinos. Fue otra vendimia bajo restricciones debido al Covid-19. Los vinos blancos se sienten expresivos y de buena acidez, y los vinos tintos tienen muy buen color y suaves taninos.

## Vinificación

Luego de su cosecha, las uvas fueron prensadas, y el mosto limpio fermentó en tanques de acero inoxidable por 20 días a 13°C con distintas cepas de levaduras para conservar los aromas frutales de la variedad. Para conservar la acidez y frescura, este vino no realizó fermentación maloláctica. Luego de madurar unos meses en estanques de acero inoxidable, el vino fue clarificado y filtrado antes de ser embotellado.

## Notas de Cata

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Sus aromas son frescos y recuerdan a frutas verdes como manzana verde y pera, además de frutas tropicales como piña y melón. En boca es un vino equilibrado, de sensación frutal y una acidez refrescante.

## Armonías

Este vino es ideal para acompañar preparaciones con pescados blancos, como una reineta al horno con puré de camote. También acompañará muy bien preparaciones livianas, como un Wrap de pollo con verduras frescas.

## Datos Técnicos

Composición Varietal: 100% Chardonnay.  
Denominación de Origen: Valle del Maipo  
Alcohol: 13.5%  
Acidez Total: 5,71 g/L  
Azúcar Residual: 2,88 g/L  
pH: 3,35  
Temperatura de servicio: 8°C

