



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Don Luis Cabernet Sauvignon 2019



Este vino muestra todo el carácter varietal del Cabernet Sauvignon. Totalmente fermentado en cubas de acero inoxidable, el énfasis se pone en mantener el vívido carácter derivado de nuestros viñedos. Es un Cabernet Sauvignon sin madera, frutal y equilibrado.

Notas del Enólogo

La temporada 2018-2019 tuvo un invierno de escasas precipitaciones y una primavera fría que retrasó la brotación principalmente de las variedades tintas. El verano fue seco y caluroso lo que provocó una homogenización en la madurez. Las uvas presentaron un buen estado sanitario y los rendimientos fueron acorde a lo estimado. Los vinos blancos se sienten frescos y balanceados y los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

Vinificación

Inmediatamente después de la cosecha, las uvas pasaron por el proceso de molienda, para luego comenzar un período de maceración a baja temperatura por 3 días en cubas de acero inoxidable. Al pasar este tiempo, se inoculó el jugo con levaduras y comenzó la fermentación alcohólica, que toma entre 8 a 10 días a una temperatura de 26-27°C. Al terminar este proceso se realizó la fermentación maloláctica. El vino fue clarificado, estabilizado, filtrado y finalmente embotellado.

Notas de cata

Presenta una coloración rojo rubí brillante que da cuenta de su juventud. Presenta aromas frescos y frutales, donde destacan frutos rojos y negros como frambuesa y mora, con sutiles notas mentoladas. En boca es un vino sabroso, frutal y elegante, de acidez media y taninos dóciles.

Armonías

Por sus características varietales es un vino excelente para acompañar platos simples como un estofado de carne con zanahoria y papas o preparaciones de intensidad media-alta como una Pasta Carbonara.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 4,83g/L

Azúcar Residual: 3,94 g/L

pH: 3,74

