



COUSIÑO-MACUL

DESDE 1856

Lota 2015

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 2014-2015 tuvo las más altas temperaturas y menos cantidad de heladas de los últimos tres años. Su característica principal fue la ausencia de precipitaciones durante la floración y cosecha, dándonos una fruta muy sana para trabajar desde un principio. Las altas temperaturas hicieron llegar más rápido al punto óptimo de madurez de nuestras uvas, dando a nuestros vinos acidez moderada, taninos estructurados y alta intensidad aromática.

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 y brillante. En nariz presenta una alta y compleja intensidad aromática, donde predominan frutas negras maduras, como ciruelas, moras y cassis, además de frutos rojos en compota como frutillas y cerezas. También se perciben notas florales como rosas, herbales como eucalipto, y especias como canela, romero, nuez moscada, vainilla, café y chocolate. En boca tiene una acidez alta, taninos intensos y elegantes, confirma la fruta negra y su final es largo y persistente.

Armonías

Perfecto para acompañar preparaciones de intensidad media – alta, como un Ossobuco al vino tinto acompañado de un risotto de trufas. También acompaña muy bien charcutería y tablas con quesos maduros.

Datos Técnicos

Composición varietal: 80% Cabernet Sauvignon – 20% Merlot

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14,2%

Acidez total: 5,87 g/L

Azúcar Residual: 3,66 g/L

pH: 3,43

Temperatura de servicio: 18°C

