



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Gota de Luna 2021



Gota de Luna se une a la familia Cousiño Macul desde Traiguén, en el Valle del Malleco, donde maduran las uvas de este elegante Sauvignon Blanc, empaquetado de la cultura autóctona de nuestro país.

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

Las uvas fueron llevadas a la bodega y el racimo completo fue cuidadosamente prensado sin la presencia de oxígeno, evitando la oxidación del mosto para conservar los frescos aromas de la variedad. Luego el mosto se inoculó con levaduras seleccionadas para dar lugar a la fermentación alcohólica que se realizó a baja temperatura (13°C - 55°F), tardando alrededor de 25 días. Posteriormente el vino se dejó madurar en cubas de acero inoxidable por 5 meses. Antes de ser embotellado, el vino fue clarificado y filtrado.

Notas de cata

De color amarillo pálido con ribetes verdosos. En nariz es un vino fresco, con aromas que recuerdan a frutas tropicales y cítricas como piña y limón, junto con leves notas minerales y herbales. En boca posee una acidez alta, fresca y equilibrada. Su final es largo y persistente.

Armonías

Este elegante Sauvignon Blanc es ideal para acompañar aperitivos frescos, como un carpaccio de salmón con alcaparras o una tabla con quesos suaves. Armoniza muy bien con platos ligeros, como pechuga de pollo al limón, acompañada de un mix de hojas verdes. Como opción vegetariana recomendamos un ceviche de champiñones.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Sauvignon Blanc

Denominación de Origen: Valle del Malleco

Alcohol: 13,5%

Acidez total: 7,34 g/L

Azúcar Residual: 3,25 g/L

pH: 3,16



Descorchados 2022 – 94 pts.