



COUSIÑO-MACUL

DESDE 1856

Lota 2017

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 2016-2017 tuvo una primavera y verano con temperaturas más altas de lo habitual, lo que produjo un adelanto en el desarrollo de la fruta y cosecha. Bajos rendimientos, buena condición sanitaria y calidad de la uva. La decisión en la fecha temprana de cosecha fue clave y permitió obtener vinos de excelente calidad, acidez moderada y aromas expresivos.

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 y profundo con bajo porcentaje de arcilla. 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. 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 granate profundo, brillante y limpio. 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 guindas. También se perciben notas florales que recuerdan a violetas, herbales como eucalipto, y especias como canela, romero, nuez moscada, vainilla, cedro y tabaco. En boca es un vino de taninos intensos y elegantes, con una acidez alta, confirma la fruta negra y tiene un final largo y persistente.

Armonías

Lota es un vino perfecto para acompañar preparaciones de intensidad media – alta, como un costillar de cordero con miel y romero acompañado de papas doradas, o un filete mignon con puré de manzanas. También es ideal para acompañar quesos maduros, como Pecorino y granna padano.

Datos Técnicos

Composición varietal: 65% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,36 g/L

Azúcar Residual: 3,97 g/L

pH: 3,43

Temperatura de servicio: 18°C

