



COUSIÑO-MACUL

DESDE 1856

Lota 2018

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 2017-2018 fue óptima para el desarrollo de las vides. Los aspectos principales fueron un invierno frío y lluvioso que se reflejó luego en una buena brotación y floración para luego recibir una primavera sin heladas y un verano caluroso, luminoso y seco. Gracias a estos factores es que se logró una cosecha en fechas óptimas para todas las variedades. Nuestros tintos se caracterizaron por sus taninos suaves, maduros y equilibrados y nuestros blancos con una buena madurez 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

Color rojo ladrillo, brillante y limpio. En nariz presenta una alta y compleja intensidad aromática, donde predominan frutas negras maduras, como ciruelas, moras e higo, además de frutillas y guindas. También se perciben notas florales que recuerdan a violetas, herbales como eucalipto, y especias como canela, vainilla, cedro y tabaco. En boca es suave, elegante e intenso. Sus suaves taninos permiten disfrutar las características de la fruta y su largo final.

Armonías

Este vino combina muy bien con preparaciones complejas y suaves como el filete relleno de queso gorgonzola o Chuleta de Res con salsa de pimienta fresca y demi glace, acompañado con risotto de trufa. También es ideal para acompañar quesos maduros, como Pecorino y granna padano.

Datos Técnicos

Composición varietal: 78% Cabernet Sauvignon – 22% Merlot

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14,1%

Acidez total: 5,75 g/L

Azúcar Residual: 3,33 g/L

pH: 3,41

Temperatura de servicio: 18°C

