



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

