



## DON LUIS CARMÉNÈRE 2011



Este vino muestra todo el carácter varietal del Carménère. El énfasis se pone al mantener el vívido carácter derivado de los viñedos. Es un estilo de Carménère sin madera, frutal y equilibrado.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

La temporada 2010-2011 fue muy buena, si bien hubo bajo rendimiento de la uva, obtuvimos un fruto muy sano y con buena maduración gracias a las condiciones climáticas. En el invierno hubo buenas precipitaciones. Una primavera con temperaturas bajas y un verano seco dieron como resultado una excelente madurez. Comenzamos la cosecha de las variedades tintas a finales de marzo. En general los vinos son correctos en su fruta, armoniosos y estructurados, de taninos presentes y suaves.

### VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas para este Carménère 2011 fueron molidas inmediatamente después de su cosecha. Luego fueron sometidas a una maceración fría de 3 días y luego la fermentación tardó entre 8 y 10 días. Se utilizó levaduras seleccionadas a una temperatura de fermentación entre 26°C y 28°C.

### NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí, brillante y limpio. En nariz presenta aromas a pimienta negra, frutos secos, frutilla y especias. En boca, es suave de taninos equilibrados, donde podemos encontrar sabores a ciruela, acompañados de una grata acidez y buen final.

### ARMONÍAS

Es ideal para acompañar platos tradicionales de la cocina chilena como el pastel de choclo. También es un gran compañero de quesos maduros.

### DATOS TÉCNICOS

Valle Central

Composición Varietal: Carménère

Acidez Total: 4.96 g/L

pH: 3.67

Alcohol: 13.8 %

Viña Cousiño Macul  
[www.cousinomacul.com](http://www.cousinomacul.com)

*Mini pastéis de carne. Jantar em 19/01/2013.*