



### DON LUIS MERLOT 2007

Las uvas utilizadas para este Merlot 2007 fueron molidas inmediatamente después de su cosecha. Luego fueron sometidas a una maceración fría de 6 días antes de su fermentación, que demoró entre 8 y 10 días.

Para ganar complejidad, el equipo enológico utilizó tanto levaduras nativas como prise de mousse, y el mosto fue remontado tres veces al día durante los primeros días. La maceración duró 7 días, a continuación de la cual el vino fue prensado. Finalmente, se dejó madurar por varios meses antes de ser embotellado.

#### ARMONIAS

Una perfecta compañía para pastas, pavo y pollo asados, lomito de cerdo y quesos mantecosos, Brie y Camembert.

#### NOTAS DE CATA

De color púrpura profundo, entrega intensos aromas frutales donde resaltan los de ciruelas rojas y frambuesas maduras, que se mezclan con delicadas notas especiadas de frescas hierbas.

Es un vino de cuerpo medio y taninos suaves, con sabores a ciruela negras y toques de moka que lo hacen sabroso. En el paladar, se siente redondo, con un agradable y suave final. Ideal para disfrutar ahora o guardarse por 2 a 4 años.

#### DATOS TECNICOS

Composición Varietal: 100% Merlot

Acidez Total: 4.5 gr/L

pH: 3.64

Alcohol: 14%

Azúcar residual: 2.8 gr/L

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

### PROVA DA SAFRA 2008

*Minilinguiças Húngaras, alho em conserva de azeite, azeitonas recheadas de anchovas e crostata de limão e pimenta. Jantar em 02 de junho de 2010.*



## DON LUIS MERLOT

### Antecedentes

Recientemente la condición de verdadero Merlot de los viñedos de Cousiño ha sido confirmada por medio de estudios ampelográficos. En este vino varietal se busca una buena intensidad frutal y un equilibrio perfecto entre su concentración y estructura.

### Viñedos

Este vino se produce a partir de 49 has de Merlot plantadas en Buin desde 1997 a densidades de entre 3.600 y 7.000 has y 9 has de Macul de 3.000 plantas /ha., todas sobre pie franco.

Ambos viñedos provienen de la reproducción de material genético propio, seleccionando a través de los años aquellas plantas con racimos y bayas pequeñas, de tal manera de obtener uvas concentradas y más sabrosas.

VIA COUSIÑO MACUL  
[WWW.COUSINOMACUL.COM](http://WWW.COUSINOMACUL.COM)

PROVA DA SAFRA 2008

*Minilinguiças Húngaras, alho em conserva de azeite, azeitonas recheadas de anchovas e crostata de limão e pimenta. Jantar em 02 de junho de 2010.*