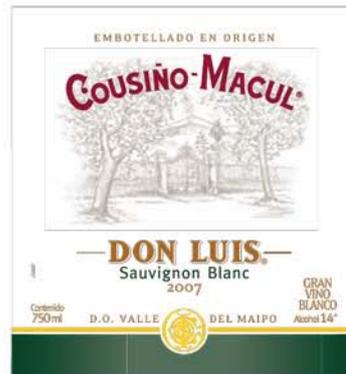


DON LUIS SAUVIGNON BLANC 2007



En 1863 Luis e Isidora Goyenechea de Cousiño viajaron a Francia para estudiar los viñedos y bodegas de Burdeos, donde compraron estacas de vides, incluyendo Sauvignon Blanc de Martillac en Graves. Con el proceso de selección masal, los descendientes de estas vides ahora crecen en los viñedos de Macul y Buin.

NOTAS DEL ENOLOGO

"La cosecha 2007 tuvo un adelanto de aproximadamente una semana en la madurez y se destaca por una gran gama de sabores y aromas, con un balance perfecto entre la concentración de fruta, alcohol y una acidez vibrante. El resultado para todos los vinos blancos es excelente."

VINIFICACION

La fruta fue cosechada con un Brix promedio de 24%. Después de ser seleccionada a mano, se prensó directamente con los racimos completos. El mosto fue fermentado lentamente en pequeños tanques de acero inoxidable a 13°C (55° F) por 26 días. Para acentuar el natural componente especiado de la variedad, se usaron dos cepas de levaduras (QA # 23 y Vin 7). Una vez que el vino estuvo seco, fue clarificado, estabilizado en frío y madurado en acero inoxidable por 3 meses.

ALTO MAIPO

Los viñedos de Cousiño Macul están situados en el Alto Maipo, el área del valle más cercana a los faldeos cordilleranos, donde se benefician del "efecto Andes". Éste se refiere al aire fresco de la cordillera que baja en las tardes, disminuyendo las temperaturas y estableciendo una mayor amplitud térmica. Para los vinos blancos, esta diferencia entre las altas y bajas temperaturas determina que las uvas preserven su acidez natural hasta la madurez, lo que da como resultado un vino sabroso y estructuralmente equilibrado.

NOTAS DE CATA

De un ligero color paja, muy claro, este Sauvignon es excepcional y sorprende en nariz con arrolladores aromas de limón francés, pomelo y manzana jugosa, además de una nota floral de jazmín. De cuerpo medio, ofrece en boca sabores muy intensos y jugosos, además de notas de frutas tropicales como pomelo y guayaba. Un interesante toque mineral aparece en el largo y gustoso final. Versátil y muy buen aperitivo.

ARMONIAS

Vino de gran versatilidad, ideal como aperitivo y con ostras, cebiche de pescados blancos, erizos, empanaditas fritas de marisco, tiraditos, comida tailandesa y pescados, especialmente corvina y lenguado.

DATOS TECNICOS

Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Denominación: 100% Valle del Maipo

Acidez Total: 5.8 g/L

pH: 3.25

Alcohol: 14 %

Azúcar Residual:

Viña Cousiño Macul
www.cousinomacul.com

*Bacalhau na brasa com batatas sauté e saladas.
Almoço em 28/11/2010 com os Filhos.*