



# Don Luis

## Don Luis - Cabernet Sauvignon

Este vino muestra todo el carácter varietal del Cabernet Sauvignon. Totalmente fermentado en cubas de acero inoxidable, el énfasis se pone en mantener el vívido carácter derivado de los viñedos. Es un Cabernet Sauvignon sin madera, frutal y equilibrado, pero bien estructurado permitiendo acompañar platos de fondo.

### Datos técnicos

- Denominación de Origen: Valle del Maipo
- Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon
- Acidez Total: 4,95 g/L
- Azúcar Residual: 2,68 g/L
- pH: 3,66
- Alcohol: 14%

### Armonías

Por sus características varietales es un vino excelente para acompañar platos simples como chuletas de cerdo, preparaciones picantes de nivel medio-alto o charcutería fría, incluyendo salame y quesos semi-duros.



### Notas del Enólogo

La temporada 2014-2015 tuvo las más altas temperaturas y menos cantidad de heladas de los últimos tres años. Su característica principal fue la ausencia de precipitaciones durante la floración y cosecha, dándonos una fruta muy sana para trabajar desde un principio. Las altas temperaturas hicieron llegar más rápido al punto óptimo de madurez de nuestras uvas, dando a nuestros vinos acidez moderada, taninos estructurados y alta intensidad aromática.

### Vinificación

Inmediatamente después de la cosecha, las uvas pasaron por el proceso de molienda para luego comenzar un período de maceración a baja temperatura por 3 días en cubas de acero inoxidable. Al pasar este tiempo, se inoculó el jugo con levaduras y comenzó la fermentación alcohólica, que toma entre 8 a

10 días a una temperatura de 26-28°C. Al terminar este proceso se realizó una fermentación maloláctica completa, fue estabilizado por varios meses, filtrado y finalmente embotellado.

#### **Notas de Cata**

De un color rojo rubí brillante. De aromas frescos y frutales, donde destacan mora, frambuesas, hojas de tabaco, toffee y una menta muy sutil. En boca es un vino seco, frutal y elegante, de acidez media y taninos dóciles. La entrada es progresiva y la sensación persiste por un largo tiempo.

*Safra 2015. Viña Cousiño Macul em 15/11/2017.*