

<https://www.cousinomacul.com/>



## Don Luis – Carmenere

Este Carménère es un gran ejemplar del varietal y posee el carácter vívido de nuestros viñedos. Es un tipo de Carménère sin madera, frutal y equilibrado.

### DATOS TÉCNICOS

Denominación de Origen: Valle Central

---

Composición Varietal: 100% Carmenere

---

Acidez Total: 4.77 g/L

---

Azúcar Residual: <1.0 g/L

---

pH: 3,69

---

Alcohol: 13,5 %

### ARMONÍAS

Ideal para acompañar preparaciones de carnes magras o blancas especiadas, pastrami y quesos de mediana intensidad. Excelente complemento también para opciones vegetarianas como ñoquis al pesto, verduras grilladas, risotto de champiñón o preparaciones a base de maíz.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

La temporada 2015-2016 tuvo condiciones poco comunes. Los aspectos principales fueron una primavera fría, que atrasó la maduración de las uvas, y lluvias intensas durante el período de cosecha, disminuyendo el rendimiento de nuestros viñedos. De todas maneras, nuestro equipo enológico manejó correctamente la situación obteniendo vinos de excelente calidad, representativos de cada variedad y su origen. De acuerdo a estas condiciones, nuestros vinos resultaron tener muy buena acidez natural, los blancos son frescos con menor grado alcohólico y los tintos son elegantes presentando notas florales y frutales.

**VINIFICACIÓN**

Luego de ser seleccionadas al momento de la cosecha, las uvas son cuidadosamente transportadas a la bodega donde se lleva a cabo una selección y molienda para posteriormente ser depositadas en cubas de acero inoxidable. Luego se da paso a una maceración en frío de 2 a 5 días a 8°C aproximadamente. La fermentación tuvo una duración de alrededor de 6 días con levaduras seleccionadas y a una

temperatura de 26-27°C. Al finalizar este proceso, se extrae el vino separándolo del hollejo y continúa su evolución completando una fermentación maloláctica. Fue estabilizado durante varios meses, levemente filtrado y finalmente embotellado.

**NOTAS DE CATA**

De coloración rojo rubí, brillante evidenciando su juventud. Aromas frutales recordando a fresas, ciruela madura, pimentón verde y otros especiados como pimienta negra. En boca es un vino amigable, de acidez y persistencia media, entregando taninos suaves y redondos.

*Safrá 2018. Jantar em 14/06/2019. Terapia Bar Restaurante.*