**LOUIS XIII: EL CAMINO HACIA UN COGNAC DE LUJO**

**Ciudad de México, a 30 de agosto de 2018.-** Todo tiene un origen, un comienzo, y el de LOUIS XIII surge en una pequeña porción de tierra ubicada en Cognac, Francia, y bautizada por sus peculiares atributos y su exclusividad como Grande Champagne.

Con un paisaje como ningún otro, Grande Champagne fue nombrada así porque evoca el recuerdo de los primeros romanos que trajeron por primera vez vino a esta zona desde la fértil Campania, una de las 20 regiones que actualmente conforman Italia y que, en el pasado, formó parte del Imperio Romano. Además del nombre, esta zona tiene otras peculiaridades. La tierra es de un gris luminoso cercano al blanco, que guarda en su historia todas las propiedades que hacen crecer las uvas que dan origen a un cognac tan único como LOUIS XIII.

Por encima de esta tierra, surge un extenso viñedo en Cognac, del cual surgen uvas que son cosechadas cuando alcanzan una maduración aromática –justamente cuando concentran la verdadera naturaleza del campo que las vio crecer–, en el momento en el que encuentran un mejor balance entre la acidez y el grado de alcohol de un vino. Cuando las uvas son machacadas con una prensa tradicional, las semillas son removidas inmediatamente para evitar cualquier sabor extraño en el futuro cognac. Más tarde, el jugo, resultado de este proceso, se deja fermentar durante una o dos semanas para obtener un delicado vino, que debe destilarse inmediatamente –dos veces– durante el invierno después de la cosecha.

Llegamos a un punto determinante, uno que establece la perfección y el sabor único de LOUIS XIII. Este proceso de destilación y añejamiento depende puramente de la perfección de cada paso. Sólo lo mejor es elegido y cada minuto contiene una regla que no debe cambiarse. Para comenzar, se debe tener aquel vino bajo en alcohol que se dejó fermentar durante dos semanas, ideal para conseguir un cognac de gran calidad, la base de LOUIS XIII. 10 litros de este vino son necesarios para producir uno del *eaux-de-vie* con setenta por ciento de alcohol, resultado de este proceso.

Durante la segunda destilación, a 70 grados centígrados, surge del alcohol una bebida espirituosa joven que, aproximadamente dentro de 100 años, se convertirá, quizás, en LOUIS XIII. Quizás. Aquí entra el trabajo de los maestros de cava, quienes hacen uso de sus años y años de experiencia para detectar la excelencia que sólo puede encontrarse dentro de sólo algunas pruebas: de mil que analiza el experto, sólo una docena de éstas son seleccionadas para este especial destino.

Después viene un *blend* de más de mil 200 *eaux-de-vie*, sustraídos al cien por ciento de Grande Champagne, una de las zonas más exclusivas y únicas de Cognac, Francia, que le brinda miles de aromas a esta bebida. Esta sucesión de *blends* crea un balance entre los diferentes aromas y contribuye así a la suave armonía que puede encontrarse en un LOUIS XIII. Esta etapa de *blending* le da vida a la memoria del sabor y saca a relucir la atemporalidad de esta bebida.

Posteriormente viene el añejamiento. Las barricas de LOUIS XIII están hechas de roble de limousin francés, que tiene los taninos y la porosidad ideales para el añejamiento de un *eaux-de-vie*, el cual implica un intercambio constante entre la bebida espirituosa y el aire exterior, siendo la forma del tierçon la perfecta para este propósito. El maestro de cava inspeccionará una prueba de cada barrica durante cada año, juzgando su evolución y seleccionado algunas de éstas para que se mezclen con otras. Durante años y décadas, cientos de *eaux-de-vie* se combinan mientras cada generación de maestros de cava selecciona de las barricas los más añejos y más preciados para crear LOUIS XIII.

Todo finaliza, desde el cultivo de las uvas, su fermentación, la destilación, los años de añejamiento, en un decantador de cristal que rinde tributo a todo este proceso. Ningún decantador LOUIS XIII es igual a otro. Cada uno es una genuina obra de arte en cristal, creado como si se tratara de una pieza de alta costura, y numerado individualmente. Crear un solo decantador requiere el trabajo de 11 artesanos, quienes primero soplan el cristal, esculpen manualmente cada uno de sus ornamentos y decoran el cuello del decantador con oro de 20 quilates, llegando a la conclusión de un proceso, a un camino recorrido en el que espera al final un cognac de lujo como LOUIS XIII.

**Acerca del cognac LOUIS XIII**:  
   
Piensa en el siglo por venir. Cada decantador es el logro de vida de generaciones de maestros de cava. Desde sus orígenes en 1874, cada generación de maestros de cava selecciona los *eaux-de-vie* más añejos y preciados de nuestras cavas para crear LOUIS XIII. Hoy, el maestro de cava Baptiste Loiseau reserva nuestros mejores *eaux-de-vie* como un legado para sus sucesores en el próximo siglo. LOUIS XIII es un blend exquisito de hasta 1,200 *eaux-de-vie* 100 por ciento provenientes de Grande Champagne, el primer cru de la región de Cognac. Los decantadores legendarios son de cristal soplado por los más expertos artesanos, usando los mejores cristales desde hace muchas generaciones. LOUIS XIII tiene excepcionales aromas que evocan la mirra, miel, rosas secas, ciruela, madreselva, caja de habanos, piel, higos y maracuyá. LOUIS XIII es una fragancia. La fragancia del tiempo.

CONTACTO  
Ana Laura García Tinoco Ariza   
Another Company  
[ana@anothercompany.com.mx](mailto:ana@anothercompany.com.mx)   
móvil: (52 1) 55 3198 9113  
T: +52 55 6392 1100 Ext.3416