



COUSIÑO MACUL ANTIGUAS RESERVAS CHARDONNAY VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay (65% Buin - 35% Macul).

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 45% fermentado en 6 meses en barricas nuevas de encina francesa de la Tonelería Taransaud.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado brillante, aroma intenso y delicado.



Los frutos dominantes son la piña y el melón, con suaves toques de vainilla y miel.



Es amigable y muy elegante. El elegante roble combina a la perfección la fruta con la acidez, su chispeante acidez contribuye a un largo y rico final.



Se recomienda acompañar con tártaro de atún y salmón, para salmón ahumado, pastas con mariscos y crema. Pescados grasos a la plancha como albacora y atún.



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

La Bodega

Fundada en 1856, la Viña Cousiño Macul es la única entre las establecidas en el siglo XIX que continúa en las manos de la familia fundadora, que controla el 100% de propiedad de la empresa. Es una empresa con tradición, carácter e identidad. Por años se han preocupado de ser líderes en la producción vitivinícola, siempre teniendo presentes nuestros valores, nuestra historia que nos respalda y la excelencia de nuestros vinos.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com