



COUSIÑO MACUL CABERNET SAUVIGNON

VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 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 26-27°C. Al terminar este proceso se realizó la fermentación maloláctica. El vino fue clarificado, estabilizado, filtrado y finalmente embotellado.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 19 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De 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.



Se recomienda acompañar con Chuletas de cerdo, preparaciones picantes de nivel medio-alto o charcutería fría, incluyendo salame y quesos semi-duros.



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