



COUSIÑO MACUL CARMÉNÈRE

VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Carmenère.

Alcohol: 13,5%.

Reposo: Las uvas fueron cosechadas y llevadas a la bodega. Luego de la molienda, se hace una corta maceración en frío en las cubas de acero inoxidable 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, el vino fue trasegado a otra cuba donde realizó la fermentación maloláctica. Posterior a eso, el vino fue clarificado, estabilizado y filtrado para finalmente ser embotellado.

Capacidad de Guarda: 5 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino de profundo color rojo rubí, con ribetes púrpura, brillante y limpio.



Presenta aromas de intensidad media, resaltando frutos rojos, acompañados de una nota herbácea y especiada típica de la uva.



En boca confirma frutos rojos maduros especias como canela, cuero, acidez media-alta, buena estructura, taninos suaves y media a larga persistencia.



Se recomienda acompañar con platos tradicionales de la cocina chilena como el pastel de choclo. También es un gran compañero de quesos maduros.



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