



COUSIÑO MACUL CHARDONNAY

VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: Luego de su cosecha, las uvas se seleccionaron antes de la molienda. El mosto limpio fermentó en tanques de acero inoxidable por 20 días, a 13°C y usamos distintas cepas de levaduras para conservar los aromas frutales de la variedad. Para conservar la acidez y frescura, este vino no realizó fermentación maloláctica. Luego de madurar unos meses en estanques de acero inoxidable, el vino fue clarificado y filtrado antes de ser embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color dorado claro con notas aceradas y brillantes.



Notas levemente florales y mantequillosas, muy delicadas y elegantes. Se sienten aromas frutales como piña, manzana y limón.



Muestra un cuerpo firme, de buen grado alcohólico y compensada acidez. Es lleno, redondo y tiene un largo final cítrico que limpia el paladar.



Se recomienda acompañar con platos de aves y comida de mar como las machas a la parmesana, el sushi, sashimi y los pescados blancos fritos como el lenguado, la corvina y el congrio.



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