



COUSIÑO MACUL DAMA DE PLATA VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec, 5% Syrah.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 8 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Vino de elegante color rubí.



De intensidad aromática pronunciada, donde resaltan la frutas rojas y negras tales como cerezas, fresas y arándanos, acompañadas de suaves notas a especias y de notas tostadas que le entregan una gran complejidad a este Cabernet Sauvignon.



En boca es un vino de cuerpo medio, de buena estructura, de acidez alta y taninos sedosos y persistentes con un excelente balance entre fruta y madera.



Carnes asadas de intensidad alta, tal como asado de tira confitado con risotto de hongos, bife a la pimienta, carnes de caza y selección de quesos franceses maduros.



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.

