



COUSIÑO MACUL DON MATÍAS CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: Las uvas son cosechadas a mano y seleccionadas al ingreso de la bodega. Comenzando así un proceso de maceraciones en frío de 5 días. La fermentación ocurre en 7 días para dar paso a una maceración post-fermentativa de 20 días. La fermentación se realiza a temperatura de 26-27 °C, con levaduras seleccionadas. Este vino pasa por un período de 6 meses en barricas de roble francés, dando lugar también a la fermentación maloláctica.

Capacidad de Guarda: 6 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



De un brillante color rojo rubí con profundidad media.



En nariz se percibe una complejidad de aromas donde resaltan notas herbáceas y frescas como menta, frutos rojos, fresas e higos, para luego dar paso a una suave sensación tostada.



En boca presenta una entrada frutal, taninos maduros y elegantes de intensidad media, una acidez media-alta, sabores consecuentes con sus aromas frutales y una larga sensación final.



Ideal complemento para un Lomo vetado con puré de batata/camote o pastas especiadas, por ejemplo, al pesto, por su frescor. Excelente opción también para acompañar junto a quesos semi-maduros y duros, como aperitivo.



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