



COUSIÑO MACUL DON MATÍAS MERLOT VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Merlot.

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



Coloración rojo rubí con ribetes púrpura.



Intensidad aromática media-alta, que recuerda frutas como fresas y ciruelas, además de sutiles notas de canela y clavo de olor.



En boca, tiene una acidez balanceada, cuerpo medio, persistentes y suaves taninos, de final largo.



Por sus características complejas pero sutiles, este vino es perfecto para acompañar pastas, como gnocchis a la boloñesa. También es ideal para carnes de intensidad media, como un filet mignon. Como opción vegetariana recomendamos un risotto de champiñones e higos.



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