



COUSIÑO MACUL FINIS TERRAE

VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 18 Meses en barricas nuevas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 10 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Profundo color rojo cereza con ribetes amarillentos que demuestran su envejecimiento.



Primera nariz de ciruela negra, grosellas, arándanos y cacao. Capas de romero, mineralizada, tostado de barrica y notas terrosas.



En boca se percibe una acidez media-alta, acentúa las especias, tabaco y chocolate amargo fresco, acompañados de taninos aterciopelados y un muy largo final.



Se recomienda acompañar con 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. Se recomienda decantar.



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