



COUSIÑO MACUL ISIDORA ROSÉ

VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 12,0%.

Reposo: Este vino se produce a partir de fruta madura de la variedad Merlot, bajo los estándares de vinificación de un vino blanco. Esto quiere decir que, luego de cosechar y seleccionar los racimos, se muelen antes de entrar a la cuba y después de 6-8 horas se extrae el jugo. Se deja decantar y luego se inocula con levaduras y empieza la fermentación que tarda alrededor de 30 días a una temperatura de 13-14°C (55-57°F). Se madura por 3 meses en estanques de acero inoxidable y se embotella joven para preservar su encantadora personalidad.

Capacidad de Guarda: 2 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosado pálido, limpio y brillante.



Es un vino fresco que presenta una marcada presencia de frutos rojos joven, algo floral simulando a pétalos de rosas. En el fondo, destacamos un toque a damasco.



En boca, es suave y fresco, con notas a frutas rojas y una agradable acidez.



Muy versátil, lo recomendamos como aperitivo para acompañar bocadillos o entradas frescas. Excelente adaptación a la comida asiática.



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.