



COUSIÑO MACUL LOTA

VALLE DEL MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: 15 a 18 meses en barrica nueva de roble francés y 3 años en botella (sin filtrar).

Capacidad de Guarda: 12 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Tiene coloración púrpura profunda con ribetes amarillentos.



En nariz, predominan frutos negros maduros, especialmente mora, ciruela e higos. Al abrirse también pueden percibirse notas terrosas y aromas florales recordando a violetas acompañado de una suave y elegante presencia de roble.



En boca, tiene una entrada fuerte y equilibrada con una acidez media-alta, muy frutal con elegantes y persistentes taninos. La sensación final es muy larga y balanceada.



Se recomienda acompañar con Chuleta de Res con salsa de pimienta fresca y demi glace, acompañado con risotto de trufa o arroz de menta con higos. Para disfrutar por sí sólo junto a quesos franceses finos y maduros.



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