



COUSIÑO MACUL MERLOT

VALLE DE MAIPO, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 14,0%.

Reposo: Luego de una selección de racimos durante la cosecha, las uvas son llevadas a la bodega donde se despallan y muelen. Luego viene una maceración en frío (10°C) por 2 a 5 días. La fermentación alcohólica dura alrededor de 6 días a una temperatura entre 26°C y 28°C donde utilizamos levaduras seleccionadas. Al terminar este proceso, el vino fue trasegado a otra cuba de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. Finalmente fue clarificado, estabilizado y filtrado para ser embotellado.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo rubí con tonalidades púrpura y brillo elegante.



Textura suave, amable y sedoso.



De acidez media, con notas de frambuesa y cerezas maduras.



Se recomienda acompañar con ensaladas estilo César, aves, pizzas, carnes rojas livianas, pastas e incluso pescados.



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