



COUSIÑO MACUL SAUVIGNON BLANC

VALLE CENTRAL, CHILE.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 130%.

Reposo: Luego de cosechar las uvas fueron prensadas al abrigo del oxígeno para conservar aromas y sabores del mosto. El jugo fue clarificado en frío para obtener un mosto limpio que se inoculó con distintas cepas de levaduras para acentuar sus caracteres varietales. Fermentó lentamente en tanques de acero inoxidable a 13°C (55° F) por 25 días. Una vez que el vino estuvo seco, fue clarificado, estabilizado en frío y embotellado.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Se presenta limpio y brillante, con un atractivo amarillo pálido con ribetes verdosos.



Es un vino aromáticamente intenso, que representa el carácter frutal del Sauvignon Blanc. Se destacan notas cítricas como lima y notas herbales.



En boca presenta excelente acidez, chispeante y una frescura muy agradable que nos lleva un final jugoso y vivaz.



Ideal para acompañar preparaciones marinas de pescado y mariscos como cebiche corvina, tiraditos o un plato de ostras. Armoniza también con carpaccios condimentados y ensaladas verdes.



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