



## 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 si sólo junto a quesos franceses finos y maduros.



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856