



CABERNET SAUVIGNON VALLE DEL MAIPO, CHILE

La empresa fue fundada en el año 1856, y es la única bodega del siglo XIX que pertenece en un 100% a la familia fundadora que es la Cousiño, ésta lleva 6 generaciones, por lo que es reconocida como las viñas familiares de mayor importancia y prestigio en Chile. Los vinos son elaborados en 2 viñedos: Maipo, Buin. Cousiño Macul fue una de las primeras viñas chilenas en producir Chardonnay. Las vides se establecieron originalmente en el valle de Maipo a partir de estacas traídas desde la región de Borgoña en Francia a fines del siglo XIX. Con el correr del tiempo, la viña definió dos estilos distintos de Chardonnay.

Tipo de vino: Tinto.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14%

Reposo: sin crianza.

Capacidad de añejamiento: 2 a 5 años.

Temperatura de servicio: 15 a 17° C.

Tipo de suelo: Arenoso y Arcilloso.

Vista:

De color rojo rubí brillante..

Nariz:

De aromas frescos y frutales, donde destacan mora, frambuesas, hojas de tabaco, toffee y una menta muy sutil.

Boca:

En boca es un vino seco, frutal y elegante, de acidez media y taninos dóciles. La entrada es progresiva y la sensación persiste por un largo tiempo.

Se recomienda acompañar con:

Chuletas de cerdo, preparaciones picantes de nivel medio-alto o charcutería fría, incluyendo salame y quesos semi-duros.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx