



LOTA 2010 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: 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot.

Alcohol: 14%

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

Capacidad de añejamiento: 8 a 10 años.

Temperatura de Servicio: 18 a 20° C.

Tipo de Suelo: Arenoso.

Vista:

Tiene coloración púrpura profunda con ribetes amarillentos.

Nariz:

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.

Boca:

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.



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