

**COUSIÑO-MACUL®**

DESDE 1856



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.

"Nuestra misión es producir vinos de clase mundial que sean auténticamente chilenos, con carácter que expresen el sabor único del Valle del Maipo", Carlos Cousiño, Presidente del Directorio de Cousiño Macul. La Viña Cousiño Macul es manejada hoy por la sexta generación de los Cousiño, los tres hermanos Carlos, Emilio y Arturo Cousiño Valdés. Ellos están a cargo de seguir con el negocio más tradicional del clan. Al igual que sus antecesores, han puesto su propia marca en la historia al llevar la calidad hasta el límite, asegurando así la posición de Viña Cousiño Macul como una empresa familiar líder.

LOTA

VALLE DEL MAIPO | CHILE

Tipo de vino: Tinto.**Variedad:** 77% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot.**Reposo:** 15 a 18 meses en barrica nueva de roble francés y 3 años en botella (sin filtrar).**Alcohol:** 14,0%**Capacidad de guarda:** 12 años.**Temperatura de servicio:** Servir de 18 a 20° C.**Tipo desuelo:** arena.**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.

Maridaje:

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