



ANTIGUAS RESERVAS CHARDONNAY 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: Blanco.

Varietades: 100% Chardonnay (65% Buin, 35% Macul).

Alcohol: 13.7%

Reposo: 45% fermentado en 6 meses en barricas nuevas de encina francesa de la Tonelería Taransaud.

Capacidad de añejamiento: 3 a 5 años.

Temperatura de servicio: 10° C.

Tipo de suelo: Graba y Arena.

Vista:

Color dorado brillante.

Nariz:

Aroma intenso y delicado, los frutos dominantes son la piña y el melón, con suaves toques de vainilla y miel.

Boca:

Es amigable y muy elegante. El elegante roble combina a la perfección la fruta con la acidez. Su chispeante acidez contribuye a un largo y rico final.

Se recomienda acompañar con:

Muy bueno para tártaro de atún y salmón, para salmón ahumado, pastas con mariscos y crema, y en general para pescados grasos a la plancha como albacora y atún.



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

Safrá 2015. Viña Cousiño Macul em 15/11/2017.