

## FINIS TERRAE 2003



Finis Terrae es un claro reflejo del terroir del valle del Maipo expresado a través de los más finos Cabernet Sauvignon y Merlot de Cousiño Macul. Es una mezcla creada probando diferentes combinaciones de ambas variedades hasta alcanzar el equilibrio ideal de fruta, acidez, taninos y madera. El foco de este vino está en su elegancia y delicadeza donde brilla el terroir del Alto-Maipo. Maduró en encina francesa durante 15 meses para agregar complejidad y carácter sin ocultar la fruta. Introducido con la vendimia 1992, Finis Terrae es una frase latina que significa literalmente "el fin de la tierra." Por muchos años, en los mapas antiguos, "Finis Terrae" señalaba el lugar donde hoy se encuentra Chile. Capturando la creencia fundamental de los Cousiño en la singularidad de Chile y sus vinos, Finis Terrae fue el nombre elegido para designar a su mejor vino.

### VINIFICACION

Los componentes de Finis Terrae se mezclaron después de terminada la fermentación maloláctica. El 2003, la mezcla elegida fue 40% de Merlot y 60% de Cabernet Sauvignon. Un tercio de los componentes de la mezcla hizo su fermentación maloláctica en barricas nuevas. Ambas variedades tuvieron una maceración fría durante 7 días y la fermentación se realizó a 26°C con levaduras nativas. Posteriormente hubo una maceración durante 12 días para completar la estructura del vino. Finalmente, el vino fue trasegado para su maduración a barricas de encina francesa de diferentes tonelerías para agregar mayores matices a la mezcla.

### LA COSECHA

singularidad de Chile y sus vinos, Finis Terrae fue el nombre elegido para designar a su mejor vino. LA COSECHA La vendimia 2003 en Chile fue una de las mejores de los últimos años tanto para las variedades blancas como tintas. En el valle del Maipo, después de un invierno húmedo la primavera se mantuvo fresca durante las primeras semanas, pero finalmente se impusieron y permanecieron condiciones secas y templadas durante el verano. Febrero tuvo tres semanas calurosas vitales para la madurez de la fruta. Tanto Merlot como Cabernet maduraron 10 días después de lo normal, pero el clima durante la vendimia permitió cosechar bajo condiciones ideales.

### NOTAS DE CATA

Un aroma inicial de moras y moca evoluciona a olores de canela, nuez moscada y barrica con un ligero tostado. En el paladar, un vino de cuerpo medio, elegante y complejo. Un intenso sabor a rutos negros silvestres se acompaña de notas de berries rojos maduros, vainilla, palo de rosa y especias. Termina en una madera dulce, taninos flexibles, y una extraordinaria profundidad. Este es un vino que se puede disfrutar ahora o guardarse por al menos cinco años. Un complemento perfecto para ternera, aves de caza, salmón, quesos, y carnes con champiñones o salsas.

### DATOS TECNICOS

#### Composición Varietal:

60% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot

**Acidez Total:** 5.4 gr/L

**pH:** 3.65

**Alcohol:** 13.7 %

**Maduración:** 15 meses en barricas de encina francesa, 75% nuevas (Seguin Moreau, Taransaud, Demptos, y Radoux)