



FINIS TERRAE 2006

Finis Terrae es un claro reflejo del terroir del Valle del Maipo, expresado a través de la mejor selección de Cabernet Sauvignon y Merlot de Cousiño Macul. Es una mezcla creada por cientos de combinaciones que encontró el balance ideal de fruta, acidez, taninos, alcohol y encina francesa.

VENDIMIA 2006

El 2006 fue un año con excelentes resultados, pero que requirió de un manejo del viñedo extremadamente cuidadoso. El invierno fue muy lluvioso y la primavera considerablemente fría, lo que provocó un rápido crecimiento vegetativo de las viñas. Los meses de verano fueron bastante cálidos, lo que adelantó el incremento de los niveles de azúcar.

De esta forma, la cosecha de los tintos comenzó a fines de marzo con el Merlot, pero se alargó varias semanas a la espera de la adecuada madurez de los fenoles. La cosecha de Cabernet Sauvignon empezó el 10 de abril y continuó hasta la primera semana de mayo. El clima permaneció seco y la fruta estaba sana y completamente madura. Saliendo de las cubas, el Merlot y Cabernet mostraron una rica fruta y taninos maduros.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí cerrado de mediana densidad, con abundantes lágrimas en todo el contorno de la copa. Finis Terrae 2006 es un vino de nariz intensamente aromática, donde dominan las frutas rojas que se entremezclan con notas a eucaliptos y mentol típicas del Alto Maipo. También hay notas de madera fina, muy elegante y discreta y algunas reminiscencias a clavo de olor. En boca, es muy sabroso y elegante, de cuerpo medio y muy fino, pero a la vez succulento y satisfactorio. Destacan los frutos rojos como la guinda, que llenan la boca y terminan jugosos y firmes, con un largo final en el paladar. Es perfecto para beber ahora, pero también puede mejorar al guardarse, incluso durante una década.

ARMONÍAS

Muy adecuada compañía para cualquier tipo de carne, especialmente vacuno, en preparaciones elaboradas como el steak a la pimienta, el Filete Wellington o pieza de lomo enteras y jugosas asadas a la parrilla. Ideal para culminar una cena acompañando quesos untuosos del tipo de brie, mantecosos chilenos de primera calidad o, aún, quesos azules.

DATOS TÉCNICOS

Composición Varietal:

60% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

Denominación: 100% Valle del Maipo

50% Macul

50% Buin

Acidez total: 5.43 gr/L

pH: 3.62

Azúcar residual: 3.3 gr/L

Envejecimiento: 14 meses en barricas de roble francés(65% nuevas), incluidas 5 tonelerías diferentes: Seguin Moreau, Taransaud, Demptos y Saury.