



FINIS TERRAE 2007

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.

NOTAS DEL ENÓLOGO

La cosecha de las variedades tintas comenzó a fines de Marzo con el Merlot y se alargó varias semanas a la espera de la 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 el Cabernet mostraron una rica fruta y taninos maduros.

NOTAS DE CATA

De color rubí oscuro, este ensamblaje de Cabernet Sauvignon y Merlot es un vino elegante y suave. Con una nariz frutal, tiene intensos aromas a guindas, ciruelas y grosellas.

En boca es intenso, equilibrado, de taninos redondos y un largo final.

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% Buín

Acidez Total: 5.5 gr/l

pH: 3.53

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 3,2 gr/l

Maduración: 15 meses en pequeñas barricas de encina francesa, incluyendo Taransaud, Sylvain, Demptos y Seguin Moreau. (70% barricas nuevas).