



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Finis Terrae 2014

Premium Red Blend



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

Notas del Enólogo

La temporada 2013-2014 presentó un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altas temperaturas. Sin embargo, no hubo problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y óptima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración y cosecha permitió una óptima sanidad de las uvas.

Vinificación

Tras una minuciosa cosecha a mano en pequeñas cajas de 10 kilos, se realizó una selección de racimos y luego de bayas para asegurar que entraran a la cuba sólo los granos de uva que cumplieran nuestros parámetros de calidad. Se maceró en frío a 7°C (45°F) por una semana y luego se inoculó con levaduras. La fermentación se realizó a temperatura controlada entre 25°C y 26°C para las variedades por separado, lo que tardó alrededor de 10 días. La maceración post fermentativa duró alrededor de 2 semanas y luego el vino fue trasegado a barricas nuevas donde terminó su fermentación maloláctica. Tras 15 meses, se realizó la mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah que hasta este momento reposaban por separado, devolviendo este blend a las barricas nuevas donde se dejó evolucionar por alrededor de 3 meses más, esperando ser embotellado. Luego las botellas fueron guardadas en nuestra bodega por al menos 2 años antes de salir al mercado.

Notas de cata

Este vino de color granate destaca en nariz por sus toques de fruta negra madura, como ciruela y guinda, continuando con pimentón rojo, notas salinas, cuero y madera. En boca tiene una entrada suave y dulce, con taninos sedosos y toques a tabaco. Tiene una acidez media que proporciona frescor gracias al Syrah que contiene, y presenta un final largo y persistente.

Armonías

Este premium blend es ideal para acompañar carnes de cocción lenta como una plateada con puré rústico, y otras carnes rojas de intensidad alta como cordero o filete.

Datos Técnicos

Composición varietal: 45% Cabernet Sauvignon – 44% Merlot – 11% Syrah
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14,1%
Acidez total: 5,7 g/L
Azúcar Residual: 2,96 g/L
pH: 3,45

