



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

# Finis Terrae White Blend 2018



Este elegante vino es un claro reflejo del terroir del Valle del Maipo. Finis Terrae es un homenaje a la generosidad de nuestros suelos del fin del mundo, que está expresado a través de la mejor selección de Chardonnay, Riesling y Viognier de Cousiño Macul. Es una mezcla creada por cientos de combinaciones que encontró el balance ideal de fruta, acidez y encina francesa.

## Notas del Enólogo

La temporada 2017-2018 fue óptima para el desarrollo de las vides. Los aspectos principales fueron un invierno frío y lluvioso que se reflejó en una buena brotación y floración, para luego recibir una primavera sin heladas y un verano caluroso, luminoso y seco. Gracias a estos factores es que se logró una cosecha en fechas óptimas para todas las variedades. Nuestros tintos se caracterizaron por sus taninos suaves, maduros y equilibrados.

## Vinificación

Después de una exhaustiva selección de los mejores cuarteles de Chardonnay, Riesling y Viognier, las uvas fueron cosechadas a mano y el racimo completo fue prensado para obtener un mosto lo más limpio posible y conservar los aromas frescos de cada variedad. La fermentación alcohólica se realizó lentamente en pequeñas barricas de roble francés nuevas, para luego dejarlo madurar en ellas por alrededor de 6 a 8 meses. Antes de la embotellación el vino fue clarificado y filtrado.

## Notas de cata

De color amarillo pálido con ribete plateado brillante, este blend presenta una alta y compleja intensidad aromática que recuerda a frutas como durazno, frutas tropicales como piña, notas de miel, y flores como jazmín y flor de naranjo. En boca es un vino de entrada suave, acidez equilibrada y final largo, donde refuerza la fruta con hueso madura con notas minerales.

## Armonías

Es perfecto para acompañar preparaciones marinas como machas a la parmesana u ostiones. También es ideal para pastas rellenas con espinaca, ricota y nuez. Como opción vegetariana, sugerimos un risotto con queso brie y damasco.

## Datos Técnicos

Composición varietal: 58% Chardonnay – 28% Riesling – 14% Viognier

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 14%

Acidez total: 6,61 g/L

Azúcar Residual: 1,80 g/L

pH: 3,45

