



COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Finis Terrae White Blend 2019



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 2018-2019 tuvo un invierno de escasas precipitaciones y una primavera fría que retrasó la brotación principalmente de las variedades tintas. El verano fue seco y caluroso, lo que provocó una homogenización en la madurez. Las uvas presentaron un buen estado sanitario y los rendimientos fueron acorde a lo estimado. Los vinos blancos se sienten frescos y balanceados, y los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

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: 57% Chardonnay – 29% Riesling – 14% Viognier

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Alcohol: 13,5%

Acidez total: 5,53 g/L

Azúcar Residual: 2,25 g/L

pH: 3,36

