COUSIÑO-MACUL®

DESDE 1856

Finis Terrae 2015

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 2014-2015 tuvo las más altas temperaturas y menos cantidad de heladas de los últimos tres años. Su característica principal fue la ausencia de precipitaciones durante la floración y cosecha, dándonos una fruta muy sana para trabajar desde un principio. Las altas temperaturas hicieron llegar más rápido al punto óptimo de madurez de nuestras uvas, dando a nuestros vinos acidez moderada, taninos estructurados y alta intensidad aromática.

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 rojo rubí intenso y brillante destaca en nariz por sus aromas a fruta negra madura, como ciruela y guinda, continuando con pimentón rojo y notas de cuero, madera y tabaco. En boca tiene una entrada suave con taninos intensos y elegantes. Presenta una acidez alta, con un final largo y notas frutales persistentes.

Armonías

Este premium blend es perfecto para acompañar todo tipo de carnes, en especial carnes rojas como un filete de res con un risotto de hongos trufado. También es ideal en compañía de carnes de caza, como un estofado de jabalí al vino tinto.

Datos Técnicos

Composición varietal: 63% Cabernet Sauvignon – 25% Merlot – 12% Syrah
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Alcohol: 14,5%
Acidez total: 5,87 g/L
Azúcar Residual: 3,66 g/L
pH: 3,43
Temperatura de servicio: 18°C

Tim Atkin 2021 – 93 pts.
Descorchados 2022 – 95 pts.

Viña Cousiño Macul
www.cousinomacul.com