

COSECHA: 2014
VALLE: Colchagua
ALCOHOL: 14%
VARIEDADES: 100% Cabernet Franc.

A.R: 1,71 g/L
AT: 3,66 g/L
PH: 3,50



FRANCO 2014

Maquis Franco representa la culminación del trabajo de tres generaciones de la familia Hurtado buscando desarrollar un vino realmente excepcional. Este elegante Cabernet Franc destaca por su fineza y profundidad en el paladar. De acuerdo a nuestros asesores Jacques y Eric Boissenot, Maquis Franco debiera hacerse cada vez más elegante y complejo durante las próximas dos décadas.

VIÑEDOS

Viña Maquis es un lugar único que está situado en el corazón del Valle de Colchagua, emplazado entre los ríos Tinguiririca y Chimbarongo, lo que permite que su clima y suelos sean muy particulares ya que por esta ubicación, la temperatura promedio es dos grados más baja que en zonas vecinas, lo que tiene un marcado efecto en el carácter frutal y acidez natural de sus uvas.

Los suelos de origen aluvial son diversos y presentan gravas a distintas profundidades en toda su extensión. Cuentan con un muy buen drenaje y bajos contenidos de nitrógeno, lo que permite el crecimiento de plantas bien balanceadas con viveros medios. Para el 100% de la superficie, el sistema de riego es por goteo, lo que permite controlar los aportes hidráticos, factor clave en la producción de uvas de calidad.

VENDIMIA 2014

El invierno y la primavera 2013, así como el verano 2014, fueron totalmente secos. La primavera fue fresca y afectó la cuaja de las bayas. Con esto, la cosecha 2014 fue la de menores rendimientos en los últimos 20 años y las uvas alcanzaron una gran concentración. Luego, de Diciembre a Febrero, las temperaturas fueron más bien moderadas hasta que en Marzo cayeron drásticamente, causando una maduración más lenta de las uvas al final de la temporada.

VINIFICACIÓN

- 100% cosecha manual.
- Selección manual de racimos y bayas.
- Envejecido por 14 meses en barricas de roble francés.
- Variedad 100% Cabernet Franc.

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 94 Puntos, Tim Atkin, January 2019.
- 94 Puntos, Descorchados.
- 94 Puntos, Robert Parker.

REVIEW

«Este cabernet franc tiene todos los atributos de la cepa: los buenos taninos, firmes y tensos, los aromas a tabaco y hierbas y esa acidez amable, envolvente. Este viene de un cuartel de viñedos junto al río Tinguiririca, sobre suelos de arcillas, pero también pedregosos, lo que permite que el agua fluya y el vino no se vuelva completamente vegetal. Una excelente muestra de franc que se puede beber ahora con alguna carne de caza al horno o, mejor aún, esperar a que 2 o 3 años en botella le otorguen aún más complejidad», Patricio Tapia, Descorchados.