

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2017

A.R: 167 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,22 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,43

VARIEDADES: 89% Carmenere, 9% Cabernet Franc,
2% Malbec



VIÑEDO

El Viñedo de Maquis se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua donde el río Tinguiririca se encuentra con el Chimbarongo.

Los suelos son aluviales con una capa cercana a 2 metros de arcillas altamente concentradas sobre una profunda capa de gravas traídas por los ríos que otorgan un drenaje natural que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además, los ríos regulan las temperaturas extremas, protegiendo los viñedos de las heladas primaverales y bajando las máximas de verano. Estas características son un atributo distintivo que diferencia Maquis del resto del Valle de Colchagua.

Este Carménère proviene de 2 viñedos masales: el primero sobre pie franco y el segundo injertado sobre un portainjerto 3309.

VENDIMIA 2017

El año 2017 fue una temporada más seca y cálida de lo usual, lo que nos permitió hacer una cosecha más temprana de las uvas, manteniendo toda la frescura natural característica de nuestros viñedos. Los vinos obtenidos tienen un delicado equilibrio entre una buena intensidad aromática, frescor, concentración y elegancia.

COSECHA & VINIFICACIÓN

La cosecha, selección de racimos y granos se realiza a mano. Usamos levaduras seleccionadas para la fermentación. El tiempo de maceración total es de 21 días y la fermentación maloláctica ocurre en depósitos de acero inoxidable. La mezcla final del vino se realiza recién terminada la fermentación maloláctica para luego comenzar inmediatamente la crianza en barricas.

El proceso de vinificación busca ser un proceso muy delicado en la extracción de los aromas, color y taninos. Para esto el llenado de cubas se hace por gravedad, la temperatura de fermentación se controla permanentemente entre 22 a 25°C sin el uso de maceración pre fermentativa en frío y los remontajes son moderados tanto en frecuencia como en intensidad.

Nuestras prensas son verticales, con las cuales seleccionamos un vino prensa de excelente calidad en color y concentración, luego al momento de realizar la mezcla final del vino antes de la crianza en barricas, las integramos en un pequeño porcentaje para lograr la concentración y complejidad necesaria que el vino necesita. Este proceso es clave para la obtención de la elegancia y estructura de nuestros vinos.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 93 Puntos, Descorchados 2020.
- 92 Puntos, Tim Atkin, 2020.

REVIEW

"Nuestro Maquis Carmenere Gran Reserva es un vino muy especial dentro de los Carmenere Chilenos, en el cual se expresa el lado más floral y fresco de la variedad Carmenere. Se caracteriza por ser un vino muy sabroso cargado de fruta negra con toques de finas hierbas como Salvia y Romero lo que le dan un carácter muy refrescante. La boca es profunda con suaves y dulces taninos. Las uvas fueron cosechadas la primera semana de abril, cuando se obtuvo un balance natural entre la fruta fresca y concentración con la pérdida completa de las notas verdes de esta variedad. Atractivo color rojo brillante con algunos tonos violetas. Su aroma es intenso con fruta roja dulce, moras frescas y toques de morrones asados. En la boca es un vino bien estructurado con un exquisito equilibrio entre frescura y cuerpo. Sus taninos son dulces y delicados con un largo y frutoso final."

Rodrigo Romero, Enólogo Viña Maquis.