

VIÑA  
**MAQUIS**

GRAN RESERVA  
CABERNET  
SAUVIGNON

COSECHA: 2017

A.R: 2,23 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,4 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,48

VARIEDADES: 94% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 1% 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.

El vino proviene de un viñedo de Cabernet Sauvignon masal sobre pie franco, plantado en 1997 en un suelo con un contenido de 45% de arcilla, que ayuda a la voluptuosidad del vino a pesar de tener un contenido moderado de alcohol y a la elegancia de los taninos.

## 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

- 94 Puntos, Descorchados 2020.
- 93 Puntos, Tim Atkin, 2020.
- 90 Puntos, Robert Parker, 2019.

## REVIEW

*"Este Cabernet Sauvignon busca expresar la frescura de la fruta roja crujiente y las notas florales que obtenemos de nuestro terroir de Maquis. Es nuestra visión de esta famosa variedad, con la cual buscamos desarrollar un vino estructurado e intenso, donde la boca es especialmente delicada y sabrosa. La elegante configuración de los taninos en conjunto con una equilibrada acidez natural permiten a este vino ser fibroso y balanceado, un Cabernet Sauvignon muy especial.*

*Hermoso color rojo brillante. Posee una marcada fruta roja limpia y fresca, donde resaltan notas de ciruelas y un toque de cereza negra. En boca el vino tiene un cuerpo muy elegante con una estructura tánica fantástica, de excelente balance entre fruta fresca y complejidad. El final es largo y delicado."* **Rodrigo Romero, enólogo, Viña Maquis.**

