



LIEN

COSECHA: 2014

A.R: 1.87 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3.25 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3.71

VARIEDADES: 47% Carménère, 20% Cabernet Franc,  
19% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon.

## LIEN 2014

El año 2003 Viña Maquis decide producir su primer vino de clase mundial. Un vino que sería la fiel expresión de su terroir de origen. Una mezcla de uvas provenientes de pequeños bloques del viñedo de Viña Maquis que incluye, año a año, un corazón de Cabernet Franc y Carmenere. Ambas cepas se complementan -dependiendo de la vendimia y de la calidad cosechada-, con Syrah, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Sauvignon. Así nace Lien, un vino profundo y complejo, donde los más experimentados consiguen encontrar la riqueza de la mezcla a través de sus distintos componentes. Se nota por sobre todo un equilibrio, donde cada cepa juega su rol sin imponerse por sí sola sobre el resto de las variedades.

Lien representa la elegancia del terroir de Maquis por la estructura de sus taninos y por la experiencia que entrega a quien lo degusta.

## VIÑEDOS

Viña Maquis es un lugar único situado en el corazón del Valle de Colchagua, entre los ríos Tinguiririca y Chimbarongo.

Los suelos aluviales, con una capa de dos metros de arcilla altamente concentrada en una capa profunda de grava traída por los ríos, proporcionan un drenaje natural que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además, los ríos van regulando las temperaturas extremas protegiendo los viñedos de las heladas de primavera y atenuando las máximas en verano. Estos elementos son un diferenciador único de Maquis frente al resto de los atributos del Valle de Colchagua, lo que permite lograr uvas con gran balance entre frutos rojos, frescura y concentración.

## VENDIMIA 2014

La salida del año 2013 enfrentó un invierno muy seco y las primeras lluvias fueron recién en Mayo. La primavera fue fresca, lo que provocó una caída de la producción de nuestros viñedos, contribuyendo a la concentración de la fruta. Luego de Diciembre a Febrero de 2014, las temperaturas fueron más bien tibias hasta que en Marzo cayeron drásticamente, causando una maduración más lenta de las uvas al final de la temporada.

## VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Maceración en frío a 9°C por 5 días.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 20 días (maceración en frío y fermentación alcohólica).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 12 a 24 meses en barricas de roble francés.

## PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 94 Puntos Tim Atkin, January 2018.

## REVIEWS

«Lien es un vino con una profundidad y complejidad donde los consumidores experimentados consiguen encontrar la riqueza de la mezcla a través de los distintos componentes. Maquis Lien tiene un hermoso color rojo terciopelo. En sus aromas destacan aromas a frutos rojos recién maduros en un delicado fondo floral. En boca su elegante estructura se apoya principalmente en sus taninos jugosos pero a la vez intensos. El final es largo y delicado producto de su rica frescura natural en boca», *Rodrigo Romero, Enólogo Viña Maquis*.

