

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2014

A.R: 2,63 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,02 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,9

VARIETADES: 96% Carménère, 4% Petit Verdot.



GRAN RESERVA CARMÉNÈRE 2014

« Nuestro Maquis Carménère Gran Reserva es un vino muy especial dentro de los carménères chilenos, en el cual se expresa el lado más floral y fresco de la variedad. Se caracteriza por ser un vino muy sabroso cargado de fruta negra con toques de finas hierbas como salvia y romero los que le dan un carácter muy refrescante », **Ricardo Rivadeneira, Gerente General y Enólogo, Viña Maquis.**

VIÑEDO

El viñedo de Maquis se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua donde el río Tinguiririca se encuentra con el estero Chimbarongo. Los suelos son aluviales con una capa cercana a los 2 metros de arcillas altamente concentradas sobre una profunda capa de gravas traídas por los ríos. Esto otorga 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 una atributo distintivo que diferencia a Viña Maquis del resto de las viñas del Valle de Colchagua. En este caso, el Carménère viene de dos viñedos de selección masal.

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.
- Temperaturas de fermentación entre 21°C y 23°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 12 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 90 Puntos, James Suckling, Mayo 2017.

REVIEWS

« Atractivo color rojo brillante con algunos tonos violetas. Su aroma es intenso con notas de 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 », **Ricardo Rivadeneira, Gerente General y Enólogo, Viña Maquis.**

« Aromas a zarzamora, frutos rojos y notas de tabaco. Cuerpo medio, taninos redondos y un acabado sabroso. Tomar ahora », **James Suckling, Mayo 2017.**