

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2015

A.R: 2,19 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 2,44 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,8

VARIETADES: 85% Carmenere ; 10% Cabernet
Sauvignon, 5 % Petit Verdot.



GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

« 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, Director Comercial 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 Maquis del resto del Valle de Colchagua.

En este caso, el Carménère viene de dos viñedos de selección masal.

VENDIMIA 2015

La vendimia 2015 fue especial. En general el año tuvo un verano cálido y un otoño con menos lluvias que años anteriores. El rendimiento de kilos por hectárea fue normal, pero las uvas maduraron un poco más temprano, lo que hizo que la vendimia también se adelantara un par de semanas. No obstante, el 2015 permitió obtener uvas con gran concentración aromática, buenos taninos y vinos, finalmente, con un gran equilibrio entre frescura, elegancia y expresión en boca.

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 5 meses en barricas de roble francés.

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 », **Rodrigo Romero, Enólogo, Viña Maquis.**