

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
ROSÉ

COSECHA: 2016

A.R: 3,9 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 4,68 g/L

ALCOHOL: 12%

PH: 3,2

VARIETADES: 85% Malbec, 15% Cabernet Franc.



GRAN RESERVA ROSÉ 2016

« Las uvas de Malbec y Cabernet Franc de este vino fueron especialmente manejadas para lograr un balance natural en los viñedos con el fin de alcanzar un excelente potencial aromático, y una boca fresca y elegante », **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 un atributo distintivo que diferencia a Viña Maquis del resto de las viñas del Valle de Colchagua.

VENDIMIA 2016

El año 2016 fue una temporada un poco fría la cual retrasó algunos días la maduración de las uvas y produjo vinos con un grado de alcohol moderado, pero con un excelente equilibrio natural entre la expresión frutal y volumen en boca.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manuales.
- Corto proceso de maceración después del despallado.
- Drenaje del jugo de la uva en maceración fría.
- Prensado de uvas y clarificación natural del jugo.
- Temperaturas de fermentación entre 12°C y 16°C.

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 91 Puntos, Descorchados, 2017.
- 89 Puntos, Wine Advocate, Abril 2017.

REVIEWS

« Color rosa pálido. En nariz se presenta elegante con aromas a arándanos crujientes y fresas silvestres en un fondo floral. En boca es jugoso y fresco con un final limpio persistente », **Ricardo Rivadeneira, Gerente General y Enólogo, Viña Maquis.**

« Un rosado lleno de tensión, frutas rojas y una acidez que irradia frescor en toda la boca », **Patricio Tapia, Descorchados 2017.**