

VIÑA
MAQUIS

VIOLA

COSECHA: 2011

A.R: 2.75 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3.38 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3.59

VARIETADES: Carménère 90%, Cabernet Franc 10%.



VIOLA 2011

Viola nace tras años de estudio y observación de los mejores viñedos de Maquis, donde se identificaron sectores especiales con uvas pequeñas y muy concentradas, que logran una gran fineza en sus taninos junto a un increíble carácter frutal.

La habilidad y experiencia de nuestros asesores, Jacques y Eric Boissenot, se hace evidente en este ensamblaje, logrando un vino elegante y equilibrado con las variedades emblemáticas de nuestra viña, donde la suave textura del Carménère se complementa con la extraordinaria elegancia del Cabernet Franc.

VIÑEDO

Viña Maquis es un lugar único situado en el corazón del Valle de Colchagua, emplazado entre los ríos Tinguiririca y Chimbarongo. Esta ubicación permite que su clima y suelos sean muy particulares, registrando temperaturas promedio dos grados más bajas que zonas vecinas, lo que tiene un marcado efecto en el carácter frutal y acidez natural de sus uvas. Los suelos de origen aluvial son diversos y presentan gravas a distintas profundidades en toda su extensión.

VENDIMIA 2011

Un verano con temperaturas máximas más bajas de lo normal, contribuyó para un proceso de maduración más lento de las uvas y un menor rendimiento, hecho que favoreció la calidad de las uvas, que desarrollaron excelente intensidad aromática, alta acidez natural y buen equilibrio.

VINIFICACIÓN

- 100% cosecha manual.
- Selección manual de racimos y uvas.
- Envejecido por 14 meses en barricas de roble francés

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 94 Puntos, Descorchados 2015.
- 92 Puntos, James Suckling, Junio 2016.
- 91 Puntos, Wine Spectator - Marzo, 2018.
- 91 Puntos, Wine Advocate, Diciembre 2015.
- 90 Puntos, Andreas Larsson, Diciembre 2015.

REVIEWS

« La fruta roja hace una pequeña fiesta en este carmenere. Toques herbales y acidez para acompañar un ragout de cordero », **Patricio Tapia, Descorchados 2017.**