

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
MALBEC

COSECHA: 2016

A.R: 2,27 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,14 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,74

VARIETADES: 85% Malbec, 15% Petit verdot.



VIÑEDO

El Viñedo de Maquis se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua donde el río Tinguiririca se encuentra con el Chimbarongo. Los suelos son aluviales con una capa cercana a 2 metros de arcillas altamente concentradas sobre una profunda capa de gravas traídas por los ríos que otorgan 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 Maquis del resto del Valle de Colchagua.

VENDIMIA 2016

La cosecha 2016 estuvo marcada por la Corriente del Niño con un verano relativamente cálido, pero que a comienzos de marzo las temperaturas bajaron mucho y el proceso de maduración de las uvas se hizo mucho más lento, lo que se tradujo en vinos de alcohol bien moderado y con un excelente equilibrio natural. Los vinos 2016 se han caracterizado desde la cosecha por tener taninos de una gran suavidad y elegancia.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Llenado de cubas por gravedad.
- Guarda de 12 meses en barricas de roble francés.

REVIEWS

« Color terciopelo rojo. Este vino busca expresar la frescura del Malbec Maquis. Fuera de cualquier indicio de madurez, este vino es floral, refrescante y delicado. En boca es jugoso y fresco, fácil de tomar y amable con un final largo. Es un vino para días cálidos y fácil de acompañar con alimentos frescos. », Rodrigo Romero, Enólogo, Viña Maquis.