

VIÑA  
**MAQUIS**

GRAN RESERVA  
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2016

A.R: 1,63 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,15 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,69

VARIETADES: 88% Carménère, 10% Cabernet Franc,  
2% Petit verdot.



## 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 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.

## COSECHA & 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

- 91 Puntos Descorchados 2019.

## REVIEW

« 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.**