

VIÑA  
**MAQUIS**

VIOLA

COSECHA: 2012

A.R: 2,96 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,54 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3,5

VARIETADES: 86% Carménère, 14% Cabernet Franc.



## VIOLA 2012

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, entre los ríos Tinguiririca y Chimbarongo. Los suelos aluviales -con una capa de dos metros de arcilla altamente concentrada en una capa profunda de grava traída por los ríos-, proporcionan un drenaje natural que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además, los ríos van regulando las temperaturas extremas protegiendo los viñedos de las heladas de primavera, y atenuando las máximas en verano. Estos elementos son un diferenciador único de Maquis frente al resto de los atributos del Valle de Colchagua.

El viñedo de Viola corresponde a una selección masal sin rizomas, y plantado en el lugar donde alguna vez creció el mejor Cabernet Franc de Maquis. Sus arcillas profundas permiten que, algunos años con primaveras lluviosas, el viñedo no requiera irrigación.

## VENDIMIA 2012

El año 2012 tuvo una temporada más seca y cálida de lo usual, lo que llevó a una cosecha temprana preservando la frescura de la fruta y produciendo uvas balanceadas con buena intensidad aromática, elegancia y complejidad.

## VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Maceración en frío a 9°C por 5 días.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 20 días (maceración en frío y fermentación alcohólica).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 24 meses en barricas de roble francés.

## PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 94 Puntos, Tim Atkin, Marzo 2017.
- 92 Puntos, James Suckling, Marzo 2018.
- 91 Puntos, Descorchados, 2016.
- 91 Puntos, Wine Advocate, Abril 2017.

## REVIEWS

« Debió haber sido muy interesante para el consultor francés, Eric Boissenot, haber trabajado con Carmenere mezclado con un poco de Cabernet Franc. Este es un vino muy elegante, con una madera de roble hábilmente integrada con ciertos toques a hierbas verdes y una textura encantadora », **Tim Atkin, Marzo 2017.**

« Con notas licorosas, este vino habla de cosecha cálida. La textura sigue siendo firme, la acidez ayuda a refrescar », **Patricio Tapia, Descorchados 2016.**

