

VIÑA
MAQUIS

VIOLA

COSECHA: 2016

A.R: 1,67 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,36 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,42

VARIETADES: 88% Carménère, 9% Cabernet Franc,
3% Cabernet Sauvignon.



VIOLA 2016

Viola es un Carménère único en Chile, que busca expresar la máxima pureza de la variedad evitando cualquier nota de verdor o de sobre madurez en su aroma, dándole un papel primordial a la fruta roja y los aromas florales de la variedad. Su estructura es más bien femenina, con taninos presentes pero delicados y un final de boca largo y sabroso.

Desde su primera cosecha en el 2009, Maquis Viola siempre ha provenido de un cuartel de Carménère que por el tipo de suelos pierde las notas verdes muy temprano en la temporada lo que nos permite cosechar las uvas con un equilibrio tal que no hace necesario ningún tipo de corrección durante el proceso de vinificación.

Para la cosecha 2016 incorporamos un 9% de Cabernet Franc del mejor lote de Viña Maquis y además un toque de Cabernet Sauvignon que ayuda a crear una mayor amplitud en el vino. Debido al clima más frío al final de la temporada de este año, Viola 2016 muestra una delicadeza muy especial.

VIÑEDOS

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.

VENDIMIA 2016

El año 2016 se caracterizó por una temporada algo fría al en las últimas tres semanas de maduración, la cual retrasó algunos días la cosecha 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. Los vinos de esta temporada se caracterizan por ser muy aromáticos y delicados, sin duda una añada muy especial para nuestros vinos donde se potencia la frescura y elegancia de nuestro terroir.

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 21 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

- 95 Puntos, Tim Atkin, 2020.
- 95 Puntos, Descorchados 2020.
- 94 Puntos, Robert Parker, 2019.

REVIEW

Bonito color rojo violeta brillante. Intenso fruto rojo dulce, moras frescas, notas de especias negras y salvia. En boca es agradable y estructurado con un hermoso equilibrio entre su frescura y un gran cuerpo. Los taninos son dulces y delicados, con un final largo y frutal. Un vino verdaderamente complejo y único. Rodrigo Romero, Enólogo Jefe Viña Maquis.

