

VIÑA  
**MAQUIS**

LIEN

COSECHA: 2017

A.R: 1.67 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3.45 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3.58

VARIETADES: 49% Cabernet Sauvignon,  
40% Cabernet Franc y 11% Carménère.



## LIEN 2017

Lien es un vino producido por Viña Maquis desde el año 2003. Posee una profundidad y complejidad donde los consumidores experimentados consiguen encontrar la riqueza de la mezcla a través de los distintos componentes, notándose por sobre todo un equilibrio, donde cada componente juega su rol sin imponerse por sí solo sobre el resto de las variedades. Lien representa la elegancia del terroir de Maquis.

Maquis Lien 2017 tiene una base formada por Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, logrando elegancia y estructura, siendo el esqueleto del vino, mientras que el Carménère le entrega suavidad y textura.

## 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, lo que permite lograr uvas con gran balance entre frutos rojos, frescura y concentración.

## VENDIMIA 2017

El año 2017 fue una temporada más seca y cálida de lo usual, lo que nos permitió hacer una cosecha más temprana de las uvas, manteniendo toda la frescura natural característica de nuestros viñedos. Los vinos obtenidos tienen un delicado equilibrio entre una buena intensidad aromática, frescor, concentración y elegancia.

## 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.
- Remontajes moderados tanto en frecuencia como en intensidad.
- Guarda de 18 meses en barricas de roble francés.

## PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 95 Punto, Tim Atkin, 2021.
- 94 Puntos, Descorchados, 2021.
- 92 Puntos, James Suckling, 2021.

## REVIEWS

*Maquis Lien 2017 tiene un hermoso color rojo brillante. En sus aromas destacan frutos del bosque y ciruelas recién maduras en un delicado fondo floral como salvia y romero con pronunciadas notas a tabaco negro. La boca es muy fresca y vibrante, donde su elegante estructura se apoya principalmente en sus taninos delicados, pero a la vez intensos. El final es largo y profundo marcado por una mineralidad muy especial.*

