

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2018

A.R: 1,55 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 2,88 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3,84

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 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.

Este Carménère proviene de 2 viñedos masales: el primero sobre pie franco y el segundo injertado sobre un portainjerto 3309.

VENDIMIA 2018

La cosecha 2018 presentó una primavera fresca, un verano con mucho sol y temperaturas moderadas lo que provocó una cosecha un poco más tardía y con una excelente calidad, fresca, color, concentración y elegancia en los taninos. En la época de maduración el clima fue seco ayudando a obtener una cosecha muy sana. El 2018 es un año excepcional.

COSECHA & VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manuales
- Temperaturas de fermentación entre 22-25°C en tanques de acero inoxidable
- Tiempo de maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración)
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable
- El vino tuvo una guarda de 12 meses en barricas de roble francés

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 92 Puntos, Tim Atkin 2021.
- 91 Puntos, Descorchados 2021.
- 91 Puntos, James Suckling 2021.

REVIEW

"Un año considerado como fresco en Colchagua ofrece un carménère que brilla en sus tonos herbales y terrosos. La boca es firme, con una acidez punzante que apoya los sabores a frutas negras y rojas, junto a toques especiados que quizás provengan de la madera, donde fue criado por cerca de un año. Viene de los suelos arcillosos de Maquis, junto al estero Chimbarongo."

Patricio Tapia, Guía Descorchados 2021.