

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2019

A.R: 1,93 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 2,89 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3,66

VARIETADES: 95% Carménère, 3% Cabernet Sauvignon,
2% Petit Verdot.



VIÑEDO

Viña Maquis está ubicada en el corazón del Valle de Colchagua entre el río Tinguiririca y el arroyo Chimbarongo. Ambos cursos de agua actúan como vías para las frescas brisas que moderan los cálidos veranos y tienen un efecto dramático en la reducción de las temperaturas máximas entre 2° y 3°C.

Esta zona con suelos aluviales profundos y una capa de dos metros de arcilla altamente concentrada asentada sobre una capa más profunda de grava, traída por los ríos, proporciona un drenaje natural que permite que las uvas pierdan las características verdes muy temprano en la temporada. Los cursos de agua también ayudan a moderar las condiciones climáticas extremas durante todo el año al proteger los viñedos de las heladas primaverales y bajar las temperaturas máximas del verano. Estas características son distintivas de Viña Maquis y poco comunes en el resto del Valle de Colchagua.

VENDIMIA 2019

La temporada 2019 se caracterizó por tener una primavera y verano secos con pocos días nublados, lo que ayudó a que las temperaturas fueran levemente superiores a lo normal. Los meses de marzo y abril también tuvieron temperaturas más altas de lo normal. La producción de uva fue un 12% más baja que lo esperado, lo que se expresa en una alta concentración en nuestros vinos. La calidad aromática, el equilibrio y la concentración de los vinos 2019 es sobresaliente.

VINIFICACIÓN

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

PREMIOS, MEDALLAS & DESTACADOS

- 91 Puntos, Tim Atkin 2022.
- 91 Puntos, Descorchados 2022.
- 90 Puntos, James Suckling 2022.

REVIEW

"Maquis rara vez produce vinos varietales, prefiriendo agregar otras uvas para realzar la complejidad. Este Carménère es un buen ejemplo, respaldado por un 3% de Cabernet Sauvignon y un 2% de Petit Verdot. Sabroso, estructurado y con leves toques de roble, es más fresco y herbal más que vegetal, con taninos de grano fino y una nota de canela especiada". **Tim Atkin, Reporte Especial Chile 2022.**