

VIÑA
MAQUIS

VIOLA

COSECHA: 2013

A.R: 1,87 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 2,81 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3,68

VARIETADES: 87% Carménère, 11% Cabernet Franc,
2% Cabernet Sauvignon.



MAQUIS VIOLA 2013

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.

VENDIMIA 2013

En definitiva este fue un año más bien cálido, pero con lluvias durante toda la primavera, y un mes de Marzo con temperaturas más bajas. Esto, ayudó a tener una maduración más lenta de las uvas al final de la temporada obteniendo así vinos frescos, elegantes y con un excelente equilibrio natural.

COSECHA & 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

- 95 Puntos Tim Atkin, Enero 2018.
- 94 Puntos, Wine Advocate, Abril 2017 y 2023

REVIEWS

« La fruta roja hace una pequeña fiesta en este carmenere. Toques herbales y acidez para acompañar un ragout de cordero » **Patricio Tapia, Descorchados 2017.**

