

VIÑA  
**MAQUIS**

VIOLA

COSECHA: 2019

A.R: 2,42 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,45 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3,53

VARIETADES: 85% Carménère, 9% Cabernet Franc y  
6% Cabernet Sauvignon.



## VIOLA 2019

Viola es un Carménère único en Chile, que busca expresar la máxima pureza de la variedad. Desde su primera cosecha en el año 2009, Maquis Viola siempre ha provenido de un mismo cuartel de Carménère que destaca por el tipo de suelos que permite perder tempranamente las notas verdes típicas de la variedad y que permite cosechar las uvas con un equilibrio tal que no hace necesario ningún tipo de corrección durante el proceso de vinificación, dándole un papel primordial a la fruta roja y los aromas florales de la variedad con taninos presentes pero delicados y un final de boca largo y sabroso.

## VIÑEDO

Viña Maquis es un lugar único situado en el corazón del Valle de Colchagua rodeado por dos ríos. Esta particularidad ofrece un terroir con temperaturas más frescas en verano, atenuando las temperaturas máximas gracias a los vientos que refrescan los viñedos, además de protección frente a heladas de primavera. Los suelos aluviales son profundos - con una capa de dos metros de arcilla altamente concentrada en una capa profunda de grava traída por los ríos- lo que proporciona un drenaje natural y obtención de taninos elegantes.

Los manejos agrícolas sustentables realizados desde sus inicios en los viñedos y su entorno le otorgan una pureza y definición a los vinos que destacan por un gran balance natural, que en conjunto con las selecciones masales propias de esta variedad plantada a pie franco (sin injertar) entrega una profunda complejidad y fineza en el resultado final.

## VENDIMIA 2019

La temporada 2019 en Viña Maquis 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. La producción de uva fue levemente más baja de lo esperado, pero con uva muy sana y equilibrada, incorporando para esta añada un 9% de Cabernet Franc del mejor lote de Viña Maquis, además de un toque de Cabernet Sauvignon que ayuda a crear una mayor amplitud en el vino. El resultado de Viola 2019 es una mezcla de poder y elegancia sobresaliente.

## COSECHA Y VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con doble selección de racimos y granos.
- Encubado por gravedad en tanques de acero inoxidable.
- Fermentación alcohólica con temperaturas controladas entre 22°C y 24°C, realizando remontajes suaves en frecuencia e intensidad.
- Maceración total con sus pieles de 21 días y uso de prensa vertical para obtención de vino final.
- Fermentación maloláctica previa a la crianza en barricas.
- Guarda de 24 meses en barricas de roble francés.

## PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

- 95 Puntos, Tim Atkin 2022.
- 95 Puntos, James Suckling 2023.
- 95 Puntos, Vinous 2023.
- 94 Puntos, Wine Advocate 2023.

## REVIEWS

« Un Carmenero refinado pero especiado con un 9% de Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon. Casis, hoja de tabaco, un poco de grafito y lápiz grafito. Bien elegante con buena profundidad de sabores que terminan en un final largo y equilibrado. Un poco más rico que la añada 2018, pero aún así muy equilibrado y muy preciso. "James Suckling, Feb 2023.