

VIÑA
MAQUIS

GRAN RESERVA
CARMÉNÈRE

COSECHA: 2020

A.R: 1,93 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 2,89 g/L

ALCOHOL: 14%

PH: 3,66

VARIETADES: 92% Carménère, 6% Cabernet Sauvignon,
2% Petit Verdot.



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 cuarteles de Carménere de selección masal propias, plantadas sin injertar (a pie franco) otorgan complejidad al resultado final.

VENDIMIA 2020

La temporada en Viña Maquis estuvo marcada por un clima seco y cálido, con una primavera donde las temperaturas máximas fueron más elevadas de lo normal, que luego en cosecha tendieron a normalizarse. Las temperaturas mínimas de todo el periodo de crecimiento fueron particularmente superiores a los últimos 10 años de mediciones, lo que adelantó la cosecha respecto a la temporada anterior, recolectando las uvas de Carménere a partir de la cuarta semana de marzo.

Los vinos de esta añada están marcados por una excelente intensidad de color y alta concentración, gran complejidad y potencial de guarda.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manuales.
- Temperaturas de fermentación entre 20-22°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

- 93 Puntos, Tim Atkin 2023.
- 91 Puntos, Descorchados 2023.
- 91 Puntos, James Suckling 2023.
- 91 Puntos, Vinous 2023.

REVIEWS

"Un Carménere bien hecho donde destacan pimientos rojos asados, hierbas, aceitunas negras y especias. Bastante afrutado con frutillas frescas y taninos sedosos. Más frontal, pero fresco y pulido." James Suckling, Febrero 2023.

"Se caracteriza por ser un vino muy sabroso cargado de fruta negra con toques de finas hierbas como salvia y romero lo que le dan un carácter muy refrescante. La boca es profunda con suaves y dulces taninos, expresando el lado más floral y fresco de la variedad Carménere." Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.