

MAQUIS

Revela

CARMÉNÈRE
2022



Viña Maquis revela cada una de las variedades plantadas sobre sus propias raíces, en un terroir único con más de 300 años de historia vitivinícola en el corazón del Valle de Colchagua, rodeado por dos ríos. Esto marca un especial frescor para lograr vinos de clase mundial, en un entorno que ha sido preservado y potenciado mediante una viticultura de precisión y vinificación a escala humana, entregando vinos sustentables con un gran balance natural y elegancia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol:	13,6 %
Azúcar Residual:	2,27 g/L
PH:	3,49
Acidez Total:	3,48 g/L



VIÑEDO

Valle de Colchagua | VI Región de O'Higgins | Palmilla

Los cuarteles seleccionados para este Carménère son de selecciones masales propias, plantadas sin injertar, otorgándole una mayor complejidad al resultado final. Este año nuestro Carménère se compone de 90% Carménère, 8% Cabernet Sauvignon & 2% Petit Verdot.

VENDIMIA

La cosecha 2022 fue fresca, algo más que la 2018 y algo menos que la temporada 2021, siendo influenciada por un invierno seco. Estas dos condiciones permitieron cosechar uvas muy equilibradas, pero a la vez con alta concentración, debido a rendimientos más bajos, pero a la vez de mucha frescura y fineza. Sin duda una cosecha bastante especial, que ha dado origen a vinos bien aromáticos, elegantes y complejos, con un excelente color y potencial de guarda. La cosecha de Cabernet Sauvignon se realizó durante la cuarta semana de marzo continuando con el Carménère la primera semana de abril y Petit Verdot la tercera.

COSECHA & VINIFICACIÓN

- Cosecha 100% manual con doble selección de racimos y uvas.
- Llenado de tanques de acero inoxidable por gravedad.
- Temperaturas de fermentación controladas entre 20-22°C.
- Tiempo total de maceración con las pieles de 13 a 20 días.
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

RECONOCIMIENTOS

- 94 Puntos, Guía 2024 Alistair Cooper MW by Catad'Or.
- 93 Puntos, Tim Atkin 2024.
- 92 Puntos, Descorchados 2024.
- Gold Medal, Global Masters The Drinks Business UK 2024.

REVIEWS

« Un Carménère 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*

« Maravillosamente perfumado y seductor, tiene aromas de laurel, violeta y perejil, taninos carnosos y un paladar de ciruela y chocolate amargo. » *Tim Atkin, April 2024.*

« 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 Carménère. » *Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.*



CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile

www.maquis.cl | @maquiswines