

MAQUIS

Revela

CARMÉNÈRE
2024



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:	14%
Azúcar Residual:	2,4 g/L
PH:	3,42
Acidez Total:	3,31 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 94% Carménère, 3% Cabernet Sauvignon & 3% Malbec.

VENDIMIA

La temporada 2024 fue fresca, influenciada por un invierno y primavera muy lluviosa en la temporada 2023. La precipitación del 2023 fue la más elevada que hemos registrado en últimos 20 años en Maquis, con 1.066 mm, el doble de un año promedio, concentrada principalmente entre los meses de abril a septiembre, pero también con lluvias primaverales que llegaron incluso a noviembre. Las temperaturas de octubre y noviembre fueron más bien frías, lo que junto a la presencia de precipitaciones en este periodo moderaron la cuaja de las bayas y el rendimiento de los viñedos, pero también ayudaron a tener un excelente crecimiento vegetativo. Estas condiciones ocasionaron el retraso de la pinta de las uvas y un mayor tamaño de baya que en años anteriores. Los meses de enero y febrero también fueron moderados en temperatura para dar paso a un fin de temporada bastante fría en los meses de marzo y abril. Debido a estas condiciones, la madurez de la uva estuvo retrasada cerca de dos semanas, dándonos una suavidad muy especial en los taninos, una gran intensidad aromática y un equilibrio magnífico en los vinos de esta temporada.

Los vinos 2024 tienen una expresión frutal impresionante, con una frescura excepcional y gran elegancia, una cosecha histórica para nuestros vinos Maquis.

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.
- Uso de prensa vertical.
- Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

RESEÑAS

«Nuestro Maquis Carmenero Gran Reserva es un vino muy especial dentro de los Carmenero chilenos, en el cual se expresa el lado más floral y fresco de la variedad Carmenero. 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.

Intenso color rojo profundo con leves tonos violetas. Un carmenere muy atractivo y expresivo, con aromas a violetas y pétalos de rosa. Su boca es un vino de taninos carnosos y definidos, una explosión de frambuesas, ciruela y cerezas rojas. En el retrogusto se marcan delicadas notas a finas hierbas como eneldo y estragón que trazan un largo y frutoso final.» *Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.*



CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile

www.maquis.cl | @maquiswines