

MAQUIS

Revela

CARMÉNÈRE
2023



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:	2,42 g/L
PH:	3,54
Acidez Total:	3,58 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 95% Carménère, 3% Cabernet Sauvignon & 2% Petit Verdot.

VENDIMIA

Las precipitaciones de la temporada 2023 en Maquis estuvieron bien concentradas en los meses de invierno del 2022 y desde octubre hasta fines de abril hubo completa ausencia de estas, ayudando a obtener uvas muy sanas y a la vez bien concentradas. Por otro lado, las temperaturas de primavera se mantuvieron en rangos normales aunque desde diciembre en adelante se registraron temperaturas más altas que en temporadas pasadas, durante el día y también durante la noche, siendo los meses de febrero y marzo especialmente calurosos. Esto nos mantuvo muy atentos para comprender la temporada e identificar el momento oportuno de cosecha de cada cuartel.

Los vinos de la temporada están marcados por la intensidad de su color, gran expresión aromática pero lo más importante, un excelente equilibrio natural y una rica frescura en un año cálido, lo que sin duda habla muy bien de nuestro equipo, pero también de lo especial de nuestros viñedos y las condiciones microclimáticas y edafológicas que presentan. Es en estos años, cuando los grandes terroirs demuestran sus condiciones especiales y permiten mantener la calidad y la personalidad en sus vinos.

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

Las uvas de carmenere fueron cosechadas esta añada la primera semana de abril, cuando se obtuvo un balance natural entre la fruta fresca y concentración con la pérdida completa de las notas verdes de esta variedad.

Atractivo color rojo brillante con algunos tonos violetas. Maravillosamente perfumado y seductor tiene aromas de laurel, violetas y perejil. En la boca es un vino de taninos carnosos y un paladar de ciruela y chocolate negro. En el retrogusto se marcan delicadas notas a finas hierbas como salvia y romero que trazan un largo y frutoso final.» **Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.**



CERTIFIED
sustainable.CL
Wines of Chile

www.maquis.cl | [@maquiswines](https://www.instagram.com/maquiswines)