

MAQUIS franco



COSECHA

2022

ORIGEN

Colchagua

VARIEDADES

91% Cabernet Franc

9% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

13,6%

A.R: 1,93 g/L

A.T: 3,33 g/L

PH: 3,49

FRANCO 2022

Maquis Franco representa la culminación de los esfuerzos desplegados por tres generaciones de la familia Hurtado para elaborar un vino excepcional. Este Cabernet Franc busca destacar por su elegancia y estructura, con un estilo fresco y concentrado. De acuerdo con nuestros enólogos consultores, Jacques y Eric Boissenot, su tiempo de crianza en botella puede alcanzar los 25 años.

VIÑEDO

El Viñedo de Maquis se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua donde el río Tinguiririca se encuentra con el Chimbarongo.

Debido a esto, los suelos son aluviales con una capa cercana a 2 metros de arcillas altamente concentradas sobre una profunda capa de gravas traídas por los ríos que otorgan un drenaje natural que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además, los ríos regulan las temperaturas extremas, protegiendo los viñedos de las heladas primaverales y bajando las máximas de verano. Estas características son un atributo distintivo que diferencia Maquis del resto del Valle de Colchagua.

El corazón de Franco proviene de un viñedo de Cabernet Franc masal importado de Burdeos a finales del siglo 19, sobre pie franco, plantado al costado del río Tinguiririca.

VENDIMIA 2022

La cosecha 2022 fue fresca, algo más que la 2018 y algo menos que la temporada 2021, y estuvo influenciada por un invierno seco. Estas dos condiciones permitieron cosechar uvas muy equilibradas, pero a la vez con alta concentración, 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.

Después de 270 mm de lluvia en agosto y septiembre del 2021, no llovió más hasta fines de abril del 2022. Septiembre y octubre fue un periodo más cálido de lo normal, beneficiando la floración y cuaja de las uvas, para luego en noviembre y diciembre del 2021 volver a temperaturas normales. En el periodo de madurez, desde enero a marzo del 2022, la temperatura estuvo marcada por una tendencia más bien fresca, con un término de temporada en abril con temperatura normal.

La cosecha 2022 nos entregó vinos con mucha concentración, debido a rendimientos más bajos, pero a la vez mucha frescura y elegancia. Sin duda una de las mejores cosechas de los últimos años.

COSECHA Y VINIFICACIÓN

Proceso artesanal: Cosecha, selección de racimos y selección de granos realizadas a mano.

Extracción delicada: La vinificación busca preservar **aromas, color y taninos finos**.

Llenado por gravedad: Las cubas se llenan por gravedad y la fermentación alcohólica comienza inmediatamente.

Fermentación controlada: Fermentación entre **20–22°C**, sin maceración prefermentativa en frío.

Extracción moderada: Remontajes moderados que se reducen progresivamente durante la fermentación hasta detenerse completamente en las etapas finales.

Maceración: Tiempo total de maceración de **13–20 días**.

Prensado vertical: Permite seleccionar un vino prensa de alta calidad, con excelente color y concentración.

Blend final: Se incorpora un pequeño porcentaje de vino prensa seleccionado para aportar **concentración y complejidad**.

Crianza: El blend final pasa inmediatamente a barricas después de la fermentación maloláctica.

Estilo: El proceso busca lograr **elegancia, estructura y precisión**.

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

• 98+ Puntos & Mejor Cabernet Franc de Chile-Mejor Tinto cosecha 2022 de Chile, Robert Parker 2026.

REVIEWS

"Ofrece un perfume ornamentado e embriagador, centrado en el color verde en su forma más vívida y de alta fidelidad: sobresalen aromas de hierbas botánicas y resinosas, junto con notas ascendentes de alcanfor e insinuaciones más dulces de menta... combinando una textura exquisitamente rica, casi suntuosa, con igual medida de contención, detalle y vitalidad. Este es uno de los vinos más memorables que he probado de Chile".

Matthew Luczy, crítico de vinos de Robert Parker Wine Advocate.