

MAQUIS *Viola*



COSECHA
2022

ORIGEN
Valle de Colchagua

VARIEDADES
100% Carménère

ALCOHOL
13,5 %

A.R: 2,4 g/L
A.T: 3,58 g/L
PH: 3,52

VIOLA 2022

Viola es un Carménère único en Chile, que busca expresar la máxima pureza de la variedad evitando cualquier nota de verdor o de sobre madurez en su aroma, dándole un papel primordial a la fruta roja y los aromas florales de la variedad. Su estructura es más bien femenina, con taninos presentes pero delicados y un final de boca largo y sabroso.

Desde su primera cosecha en el 2009, Maquis Viola siempre ha provenido de un cuartel de Carménère que por el tipo de suelos pierde las notas verdes muy temprano en la temporada lo que nos permite cosechar las uvas con un equilibrio tal que no hace necesario ningún tipo de corrección durante el proceso de vinificación.

Para la cosecha 2022 por primera vez, Viola es un mono varietal sin el aporte de otras variedades, un año muy especial, que destaca por una expresión única de esta variedad.

VIÑEDO

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

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 viñedo que da origen a Maquis Viola esta sobre pie franco en el lugar en el que hasta 1970 crecía el mejor Cabernet Franc de Viña Maquis. Este suelo de 2,5 mt de profundidad con abundante arcilla permite que en años de primaveras lluviosas el viñedo pueda desarrollarse sin riegos durante todo el verano. Además, en este lugar las uvas son de tamaño pequeño, sabor concentrado y pierden los aromas verdes muy temprano en la temporada, permitiendo hacer vinos con alcoholes moderados, acidez natural y aromas a fruta fresca.

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 los **aromas, color y taninos finos**.

Llenado por gravedad: Las cubas se llenan por gravedad para minimizar la intervención.

Fermentación controlada: Fermentación entre **22-24°C**, sin maceración prefermentativa en frío.

Extracción moderada: Remontajes moderados tanto en frecuencia como en intensidad.

Maceración: Tiempo total de maceración de **15-21 días**.

Crianza en roble francés: **18 meses en barricas de roble francés**.

Selección del vino prensa: Las prensas verticales permiten seleccionar un vino prensa de alta calidad, incorporando un pequeño porcentaje al blend final para aportar **concentración y complejidad**.

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

PUNTAJES, MEDALLAS Y DESTACADOS

• 96 Puntos & Mejor Carmenere de Chile-Mejor Carmenere del mundo, Robert Parker 2026.

REVIEWS

"Este vino equilibra perfectamente una riqueza desenfrenada con igual medida de ligereza y liviandad (...) culminando en un final suntuoso, refinado y comedido..."

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