

MAQUIS

GRAN RESERVA

Carménère

2014



Variedad

96% Carménère – 4% Petit Verdot

Viñedo

Viña Maquis es un lugar único situado en el corazón del Valle de Colchagua, entre los ríos Tinguiririca y Chimbarongo.

Los suelos aluviales, con una capa de dos metros de arcilla altamente concentrada en una capa profunda de grava traída por los ríos, proporcionan un drenaje natural que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además los ríos van regulando las temperaturas extremas, protegiendo los viñedos de las heladas de primavera y atenuando las máximas en verano. Estos elementos son un diferenciador único de Maquis frente al resto de los atributos del Valle de Colchagua, lo que permite lograr uvas con gran balance entre frutos rojos, fresca y concentración.

En este caso, el Carménère viene de dos viñedos de selección masal.

Vendimia 2014

La salida del año 2013 enfrentó un invierno muy seco y las primeras lluvias fueron recién en Mayo. La primavera fue fresca, lo que provocó una caída de la producción de nuestros viñedos, contribuyendo a la concentración de la fruta. Luego, de Diciembre a Febrero, las temperaturas fueron más bien tibias hasta que en Marzo cayeron drásticamente, causando una maduración más lenta de las uvas al final de la temporada.

Vinificación

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Temperaturas de fermentación entre 21°C y 23°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 21 días (fermentación alcohólica y maceración).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 12 meses en barricas de roble francés.

Cosecha

Tanto el Carménère como el Petit Verdot fueron cosechados la tercera semana de Marzo.

Análisis

Alcohol 13,5° | Azúcar Residual 2,63 g/L | Acidez Total 3,02 g/L | pH 3,9

Notas de Cata

Nuestro Maquis Carménère Gran Reserva es un vino muy especial dentro de los Carménères chilenos, en el cual se expresa el lado más floral y fresco de la variedad. Se caracteriza por ser un vino muy sabroso, cargado de fruta negra con toques de finas hierbas como salvia y romero los que le dan un carácter muy refrescante. La boca es profunda con taninos dulces y suaves. Las uvas fueron cosechadas la tercera semana de Marzo, cuando se obtuvo un balance natural entre la fruta fresca y la concentración, con la pérdida completa de las notas verdes de esta variedad. Atractivo color rojo brillante con algunos tonos violetas. Su aroma es intenso con notas de fruta roja dulce, moras frescas y toques de morrones asados. En la boca es un vino bien estructurado con un exquisito equilibrio entre fresca y cuerpo. Sus taninos son dulces y delicados con un largo y frutoso final.