

# MAQUIS LIEN

Valle de Colchagua - Chile



95 Pontos Tim Atkin

94 Pontos Descorchados

92 Pontos James Suckling

Lien é um vinho produzido pela vinícola Maquis desde 2003. Ele tem uma profundidade e complexidade onde consumidores experientes conseguem encontrar a riqueza da mescla dos diferentes componentes, percebendo acima de tudo um equilíbrio, onde cada componente desempenha seu papel sem se impor sobre o restante das variedades. Lien representa a elegância do terroir de Maquis.



49% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc e 11% Carménère

**Teor Alcoólico:** 14%

**Açúcar:** 1,82 g/l

**Acidez Total:** 3,36 g/l

**PH:** 3,56

**Vinificação:** A colheita e seleção de cachos de uvas é 100% manuais. A maceração ocorre no frio, a 9°C de temperatura, por um período de 5 dias. As temperaturas de fermentação oscilam entre 22°C e 25°C em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação o processo de maceração dura 21 dias. A fermentação malolática para a redução da acidez do vinho ocorre em tanques de aço inoxidável. As remontagens são moderadas tanto em frequência quanto em intensidade.



Envelhece 18 meses em barris de carvalho francês.

## NOTAS DO ENÓLOGO



Coloração vermelho rubi brilhoso.



Entre seus aromas destacam-se frutos do bosque e ameixas recém-maduras com um toque floral delicado, como sálvia e alecrim, com notas pronunciadas de tabaco escuro.



Na boca é fresco e vibrante, sua elegante estrutura repousa principalmente em seus taninos delicados, mas ao mesmo tempo intensos. O fim é longo e profundo marcado por uma mineralidade muito especial.

**Harmonização:** Carnes de caça, Massa ao molho de tomate seco, Carnes vermelhas com vegetais grelhados.



Temperatura de serviço entre 16 a 18° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**