

MAQUIS VIOLA

Valle de Colchagua - Chile



Maquis Viola é um vinho ícone de produção muito limitada. Todo o processo de seleção das uvas é feito manualmente.

A Carménère, casta principal do lote Maquis Viola, provém de um dos setores mais frescos da vinha. Situa-se na encosta do estuário do Chimbarongo onde, em 1930, foram encontradas algumas das melhores vinhas de Cabernet Franc.

 87% Carménère, 13% Cabernet Franc.


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,1 g/l


Acidez Total: 3,14 g/l


PH: 3,65


Vinificação: A colheita e seleção de cachos de uvas é 100% manual. São utilizadas apenas leveduras selecionadas para fermentação. O tempo total de maceração é de 21 dias e a fermentação malolática ocorre em tanques de aço inoxidável. A mistura final do vinho é feita imediatamente após ser concluída a fermentação malolática e, em seguida, iniciamos o processo de envelhecimento do vinho nos barris.

 Envelhecido 24 meses em barris de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor violeta intensa e brilhante.

 O aroma é altamente floral e frutado, detalhado com o aromas das frutas vermelhas doces e intensas, como amoras frescas, notas de especiarias e sálvia.

 Na boca é agradável e encorpado com um bom equilíbrio entre seu frescor e corpo. Possui taninos doces e delicados, mas com o estilo fresco do Terroir único da Maquis faz este vinho alcançar um final longo e frutado. Um vinho verdadeiramente completo e único.

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

www.VINHOSDOMUNDO.com.br