


# MAQUIS GRAN RESERVA CABERNET FRANC

Valle de Colchagua - Chile



 93 Pontos Descorchados  
92 Pontos Tim Atkin

O Vinhedo Maquis está localizado no coração do Vale de Colchagua, onde o rio Tinguiririca encontra o Chimbarongo. Os rios regulam as temperaturas extremas, protegendo as vinícolas das geadas da primavera e baixando as máximas do verão. Estas são uma característica única de Maquis que a diferencia do resto do Valle Colchagua.

 90% Cabernet Franc, 7% Carménère e 3% Petit Verdot.


**Teor Alcoólico:** 14%

**Açúcar:** 2,06 g/l

**Acidez Total:** 3,21 g/l


**PH:** 3,65


**Vinificação:** A colheita e seleção de cachos de uvas é 100% manuais. As temperaturas de fermentação oscilam entre 22-25°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.

 Envelhece 12 meses em barris de carvalho francês.


## NOTAS DO ENÓLOGO

 Coloração vermelho rubi intenso.

 O aroma é intenso, uma mistura envolvente de frutas vermelhas frescas, framboesas, mirtilos, ameixa, com leves toques florais e ao fundo toques de tabaco.

 Na boca é profundo e elegante, onde sua estrutura é baseada na qualidade de seus taninos e no frescor natural advindo dos vinhedos únicos que dão origem a ele. Há notas de ameixa e amora que preenchem o paladar de forma grandiosa, garantido muita vivacidade ao conjunto.

**Harmonização:** Carnes de caça, grelhados, massas de molho vermelho fortes e condimentados, queijos curados de vaca ou ovelha.

 Temperatura de serviço entre 16 a 18° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)