

MAQUIS GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

Valle de Colchagua - Chile



92 Pontos Tim Atkin
91 Pontos James Suckling
91 Pontos Descorchados

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 características são uma característica única de Maquis que a diferencia do resto do Valle Colchagua. O Carménère vem de 2 vinhedos de masal: o primeiro plantado a pé franco e o segundo utilizando um porta enxerto de 3309.

 88% Carménère, 10% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot.


Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,93 g/l


Acidez Total: 4,31 g/l


PH: 3,74


Vinificação: A colheita e seleção de cachos de uvas é 100% manual. 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 com um brilho intenso levando tons de ervas e terrosos.

 O aroma é intenso, de grande concentração, mostrando toda a força que o Carménère pode ter.

 Na boca é firme, com uma acidez equilibrada levando os sabores das frutas negras e vermelhas, o final de boca revela mais a madeira, onde ele foi criado por cerca de um ano.

Harmonização: Carnes como pata de cordeiro no ponto, Confit de Pato Pekín com molho de laranja ou trufas caseiras.

 Temperatura de serviço entre 16 a 18° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br