

# MAQUIS FRANCO

Valle de Colchagua - Chile



- 96 Pontos Descorchados
- 93 Pontos The International Wine Review
- 92 Pontos Stephen Tanzer's
- 92 Pontos Wine Enthusiast

Maquis Franco representa o ápice dos esforços implantados por três gerações da família Hurtado para fazer um vinho excepcional. Este Cabernet Franc busca se destacar por sua elegância e estrutura, com um estilo concentrado e fresco. De acordo com a nossa consultoria de enólogos, Jacques e Eric Boissenot, seu tempo de envelhecimento na garrafa pode alcançar 25 anos.

 97% Cabernet Franc, 3% Carménère


**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Açúcar:** 2.16 g/l

**Acidez Total:** 3,87 g/l


**PH:** 3,50


**Vinificação:** A colheita, seleção de cachos e grãos é toda feita à mão. É utilizado 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 logo após a fermentação malolática e, em seguida, imediatamente começa a envelhecer nos barris de carvalho para dar o aroma e sabor do vinho.

 O vinho é mantido por 24 meses em barris de carvalho francês.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Intensa coloração vermelho rubi, denso e brilhante.

 No nariz o vinho é verdadeiramente complexo, onde a fruta vermelha é fresca, com notas de flores e ervas.

 Na boca tem uma estrutura agradável onde os taninos e acidez natural constroem um vinho elegante e único.

**Harmonização:** Bem servido com filé de anjo com molho de maracujá, mousse de maracujá, salada de frutas com sorvete.

 Temperatura de serviço à 16° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**