

VIÑA  
**MAQUIS**

GRAN RESERVA  
ROSÉ

COSECHA: 2021

A.R: 1,7 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 4,48 g/L

ALCOHOL: 13%

PH: 3,18

VARIETADES: 70% Malbec, 30% Cabernet Franc.



## VIÑEDO

El viñedo de Maquis se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua donde el río Tinguiririca se encuentra con el estero Chimbarongo. Los cuarteles específicos que dan origen a nuestro Rosé se ubican cercanos a la orilla del estero Chimbarongo, donde la proximidad al río permite reducir las temperaturas máximas en verano entregando uvas especialmente aromáticas con una rica acidez natural.

Los suelos son aluviales con una capa cercana a los 2 metros de arcillas altamente concentradas, sobre una profunda capa de gravas traídas por los ríos, nos entregan un excelente drenaje natural que resulta en un rico volumen y elegante sensación en boca.

Las uvas de Malbec y Cabernet Franc para nuestro Rosé fueron especialmente manejadas para lograr un balance natural en los viñedos siendo cosechadas las de Malbec a partir de la tercera semana de febrero y luego Cabernet Franc los primeros días de marzo.

## VENDIMIA 2021

Esta cosecha ha sido una de las más emocionantes de los últimos años, ya que tuvimos una lluvia intensa a fines de enero y luego el mes de febrero más frío de los últimos 20 años. Marzo y abril también fueron meses fríos, lo que permitió que nuestros vinos desarrollaran una gran concentración, pero lo más importante, una tremenda frescura y elegancia en todos nuestros vinos.

Dadas las especiales condiciones climáticas de esta temporada, nuestros vinos tendrán una excelente complejidad y una muy buena crianza en esta añada.

## COSECHA & VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manuales.
- Despalillado y molienda con drenado en frío.
- Sin maceración pelicular ni uso de prensa para separar pieles del jugo.
- Estabulación del jugo con sus borras durante 14 días a 2°C.
- Decantación natural y selección de borras doradas para integrar en la fermentación.
- Fermentación por 20 días a temperaturas entre 12°C y 16°C en barricas francesas neutras.
- Sin Fermentación Maloláctica, en contacto con borras durante 8 meses en las mismas barricas de fermentación.

## PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 91 Puntos, Descorchados 2022.

## REVIEWS

*"Color rosa pálido. Con aromas muy intensos y elegantes, con notas de frutillas crujientes sobre un fondo floral. En boca es un vino jugoso y cítrico con un fantástico volumen y una marcada cremosidad. El final de boca es muy limpio y persistente."*

*"Este Maquis Rose 2021 es un vino muy expresivo producto del Malbec y de una marcada cremosidad en boca debido a la presencia del Cabernet franc y la fermentación y crianza en barrica francesa."*

*Rodrigo Romero, Enólogo Jefe.*