

VIÑA
MAQUIS

VIOLA

COSECHA: 2014

A.R: 1,75 g/L

VALLE: Colchagua

A.T: 3,27 g/L

ALCOHOL: 13,5%

PH: 3,63

VARIETADES: 88% Carménère y 12% Cabernet Franc.



VIOLA 2014

Viola nace tras años de estudio y observación de los mejores viñedos de Maquis, donde se identificaron sectores especiales con uvas pequeñas y muy concentradas, que logran una gran fineza en sus taninos junto a un increíble carácter frutal.

La habilidad y experiencia de nuestros asesores, Jacques y Eric Boissenot, se hace evidente en este ensamblaje, logrando un vino elegante y equilibrado con las variedades emblemáticas de nuestra viña, donde la suave textura del Carménère se complementa con la extraordinaria elegancia del Cabernet Franc.

VIÑEDOS

Viña Maquis es un lugar único situado en el corazón del Valle de Colchagua, entre los ríos Tinguiririca y Chimbarongo.

Los suelos aluviales -con una capa de dos metros de arcilla altamente concentrada en una capa profunda de grava traída por los ríos-, proporcionan un drenaje natural que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además, los ríos van regulando las temperaturas extremas protegiendo los viñedos de las heladas de primavera, y atenuando las máximas en verano. Estos elementos son un diferenciador único de Maquis frente al resto de los atributos del Valle de Colchagua.

VENDIMIA 2014

El invierno y la primavera 2013, así como el verano 2014, fueron totalmente secos. La primavera fue fresca y afectó la cuaja de las bayas. Con esto, la cosecha 2014 fue la de menores rendimientos en los últimos 20 años y las uvas alcanzaron una gran concentración. Luego, de Diciembre a Febrero, las temperaturas fueron más bien moderadas hasta que en Marzo cayeron drásticamente, causando una maduración más lenta de las uvas al final de la temporada.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manual.
- Maceración en frío a 9°C por 5 días.
- Temperaturas de fermentación entre 22°C y 25°C en tanques de acero inoxidable.
- Maceración total de 20 días (maceración en frío y fermentación alcohólica).
- Fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable.
- Guarda de 24 meses en barricas de roble francés.

PUNTAJES, MEDALLAS & DESTACADOS

- 94 Puntos Descorchados 2018
- 94 Puntos, Tim Atkin, 2019
- 94 Puntos, Robert Parker,
- Gold Medal, "Concours Mondial de Bruxelles, Slovakia, Abril 2013".

REVIEW

« El carménère que forma parte en un 88% de este blend (el resto es cabernet franc) viene de un cuartel de viñedos junto al estero Chimbarongo, una zona más fresca, influida por la presencia del río. Y es un carménère delicioso, que pierde su lado vegetal muy pronto en la temporada gracias a la permeabilidad del suelo en donde se encuentra, pero que -gracias a ese frescor- mantiene notas a frutas rojas crujientes. Un vino delicioso, y buen ejemplo de la nueva era de carménère en Chile », Patricio Tapia, Descorchados.

