

VIÑA  
**MAQUIS**

MAQUIS ESPUMANTE  
ROSÉ | BRUT NATURE

COSECHA: NV

VALLE: Colchagua

ALCOHOL: 12,5%

VARIETADES: 100% Malbec

A.R: 3,67 g/L

A.T: 5,15 g/L

PH: 3,29



## VIÑEDOS

El viñedo de Maquis se encuentra en el corazón del Valle de Colchagua donde el río Tinguiririca se encuentra con el estero Chimbarongo. 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. Esto otorga un drenaje natural, que permite perder los aromas verdes muy temprano en la temporada. Además, los ríos regulan las temperaturas extremas, protegiendo los viñedos de las heladas primaverales y bajando las máximas de verano. Estas características son un atributo distintivo que diferencia Maquis del resto del Valle de Colchagua.

## VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección de racimos y uvas 100% manuales.
- Corta maceración tras el despalillado y triturado.
- Clarificación natural del jugo
- Temperaturas de fermentación entre 12 ° C y 16 ° C.
- Vino base sin filtrado.
- Segunda fermentación en botella y contacto con sus lías durante 5 años.
- Sin azúcar añadido en el proceso de degüelle.

## REVIEW

*"De color rosado pálido, este espumante Brut Nature 100% Malbec fue vinificado con método tradicional reposando en botella sobre sus lías durante 5 años para ganar complejidad y elegancia. Posee una expresión de frutos rojos frescos con notas de flores cítricas y un paladar cremoso e intenso." Rodrigo Romero, Enólogo Jefe Viña Maquis.*